

علم الادویہ یونانی دواسازی

محمدستان علی



قومی نصابی اور فراغ از تحصیل کتب خانہ

وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند

فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی۔ 110025

© قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

پہلی اشاعت	:	1985
چوتھی طباعت	:	2010
تعداد	:	1100
قیمت	:	49/- روپے
سلسلہ مطبوعات	:	491

Ilmul Adviya Unani Dawasazi

by

Mohammad Mastan Ali

ISBN :978-81-7587-443-5

ناشر: ڈائریکٹر، قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا،

جسولہ، نئی دہلی 110025، فون نمبر: 49539000، فیکس: 49539099

شعبہ فروخت: ویسٹ بلاک-8، آر. کے. پورم، نئی دہلی 110066 فون نمبر: 26109746

فیکس: 26108159

ای۔ میل: urducouncil@gmail.com، ویب سائٹ: www.urducouncil.nic.in

طابع: لاہوتی پرنٹ ایڈس، 1397، بازار میاں محل، جامع مسجد، دہلی-110006

اس کتاب کی چھپائی میں 70GSM, TNPL Maplitho کاغذ استعمال کیا گیا ہے۔

پیش لفظ

انسان اور حیوان میں بنیادی فرق نطق اور شعور کا ہے۔ ان دو خدا داد صلاحیتوں نے انسان کو نہ صرف اشرف المخلوقات کا درجہ دیا بلکہ اسے کائنات کے ان اسرار و رموز سے بھی آشنا کیا جو اسے ذہنی اور روحانی ترقی کی معراج تک لے جاسکتے تھے۔ حیات و کائنات کے مخفی عوامل سے آگہی کا نام ہی علم ہے۔ علم کی دو اساسی شاخیں ہیں باطنی علوم اور ظاہری علوم۔ باطنی علوم کا تعلق انسان کی داخلی دنیا اور اس دنیا کی تہذیب و تعلیم سے رہا ہے۔ مقدس پیغمبروں کے علاوہ، خدا رسیدہ بزرگوں، سچے صوفیوں اور سنتوں اور فکر رسا رکھنے والے شاعروں نے انسان کے باطن کو سنوارنے اور نکھارنے کے لیے جو کوششیں کی ہیں وہ سب اسی سلسلے کی مختلف کڑیاں ہیں۔ ظاہری علوم کا تعلق انسان کی خارجی دنیا اور اس کی تشکیل و تعمیر سے ہے۔ تاریخ اور فلسفہ، سیاست اور اقتصاد، سماج اور سائنس وغیرہ علم کے ایسے ہی شعبے ہیں۔ علوم داخلی ہوں یا خارجی ان کے تحفظ و ترویج میں بنیادی کردار لفظ نے ادا کیا ہے۔ بولا ہوا لفظ ہو یا لکھا ہوا لفظ، ایک نسل سے دوسری نسل تک علم کی منتقلی کا سب سے موثر وسیلہ رہا ہے۔ لکھے ہوئے لفظ کی عمر بولے ہوئے لفظ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے انسان نے تحریر کا فن ایجاد کیا اور جب آگے چل کر چھپائی کا فن ایجاد ہوا تو لفظ کی زندگی اور اس کے حلقہٴ اثر میں اور بھی اضافہ ہو گیا۔

کتابیں لفظوں کا ذخیرہ ہیں اور اسی نسبت سے مختلف علوم و فنون کا سرچشمہ۔ قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان کا بنیادی مقصد اردو میں اچھی کتابیں طبع کرنا اور انھیں کم سے کم قیمت پر علم و ادب کے شائقین تک پہنچانا ہے۔ اردو پورے ملک میں سمجھی جانے والی، بولی جانے والی اور

پڑھی جانے والی زبان ہے بلکہ اس کے سمجھنے، بولنے اور پڑھنے والے اب ساری دنیا میں پھیل گئے ہیں۔ کونسل کی کوشش ہے کہ عوام اور خواص میں یکساں مقبول اس ہر ولعزیز زبان میں اچھی نصابی اور غیر نصابی کتابیں تیار کرائی جائیں اور انھیں بہتر سے بہتر انداز میں شائع کیا جائے۔ اس مقصد کے حصول کے لیے کونسل نے مختلف النوع موضوعات پر طبع زاد کتابوں کے ساتھ ساتھ تنقیدیں اور دوسری زبانوں کی معیاری کتابوں کے تراجم کی اشاعت پر بھی پوری توجہ صرف کی ہے۔

یہ امر ہمارے لیے موجب اطمینان ہے کہ ترقی اردو بیورو نے اور اپنی تشکیل کے بعد قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان نے مختلف علوم و فنون کی جو کتابیں شائع کی ہیں، اردو قارئین نے ان کی بھرپور پذیرائی کی ہے۔ کونسل نے ایک مرتب پروگرام کے تحت بنیادی اہمیت کی کتابیں چھاپنے کا سلسلہ شروع کیا ہے، یہ کتاب اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے جو امید ہے کہ ایک اہم علمی ضرورت کو پورا کرے گی۔

اہل علم سے میں یہ گزارش بھی کروں گا کہ اگر کتاب میں انھیں کوئی بات نادرست نظر آئے تو ہمیں لکھیں تاکہ جو خامی رہ گئی ہو وہ اگلی اشاعت میں دور کر دی جائے۔

ڈاکٹر محمد حمید اللہ بھٹ
ڈائریکٹر

فہرست

23	تغیر	پیش لفظ
23	تدخین	تعارف
23	تدہن	تاریخ علم الادویہ
23	تریب	باب اول
24	ترشیج	اصطلاحات دوا سازی
24	تصفیہ	15
26	تصدید	16
27	طبخ	17
28	نقع	17
29	سوط	18
29	نکوب	19
30	سنون	19
30	شوم	20
30	شیاف	20
30	حول	20
31	فرزجہ	21
31	فینک	21
31	کبوس	21
31	ذرور	22
		برد
		بصرہ بستہ
		بلور
		تجفیف
		تجیب
		تحلیل
		تغیر
		تخمین
		تشویہ

36	اطحار پہنچ دینا	31	عطوس
36	سحق	32	غازہ
	باب دوم	32	نورہ
	آلات دواسازی	32	دواء الک
	قدیم و جدید مع شرح	32	مفرح
37	کھل	32	بللاء
38	ہاون دستہ (راہنی)	32	عصر
38	قرع انبق	33	فواک
39	حام نارہ	33	زلاں
39	ہی بھیکہ	34	قطور
41	تقریق لولہی	34	کلی
43	پاتال جنتر	34	کلی
43	دوسری ترکیب	34	ملو
44	گربہ جنتر	34	حلیب
44	جل جنتر	35	ضاد
45	تیزاب کشید کرنے کا آلہ	35	نیمکوفہ
45	تیزاب کشید کرنے کا دوسرا طریقہ	35	مخوف
46	مارس گرانڈنگ مل	35	مقرص
46	مگلوب نامشین	35	پاشیدہ
46	باریک سفوف ساز مشین	35	مغریل
47	سفوف مخلوط کرنے کی مشین	36	بدرق
47	داند دار سفوف بنانے کی مشین	36	چهار تخم
47	ادویہ کو خشک کرنے کی مشین	36	چهار مغز
48	قرص سازی کی مشین	36	لبدی
			سفوف چلی

57	کافور کا سفوف	48	غریب زری کی مشین
	چند مشہور متفرقات	48	مناہ زری کی مشین
59	سفوف برس	48	اقراص پرشکر چڑھانے کی مشین
59	سفوف چٹکی	48	قرص کی سختی معلوم کرنے کی مشین
59	سفوف سرخ	49	قوام معلوم کرنے کا آلہ
60	سفوف سیلان الرمم	49	جدید آکشیڈ
61	سفوف شورہ قلمی	50	جوہر اڑانے کا آلہ
62	سفوف مین		باب سوم
62	سفوف نمک شیخ الرئیس		ف۔ سفوفات کی طریقہ تیاری
63	سفوف حابس الدم	52	دق و سحق
64	(ب) تصویل	52	سخت ادویہ کا سفوف
65	ہوز مفسول	52	آرد خرما
65	کک مفسول	53	اُشنق و مُقل
65	صبر مفسول	53	افیون
67	غسل اُطیان	53	رسوت
67	روغن زرد مفسول	54	مصطلکی
67	موم مفسول	54	مغزیات
67	غسل شرج	54	سسی دوائیں (رکجد)
68	(ج) تدبیر ادویہ	54	تخم املی
68	افیون اور رسوت	55	ابریشم
69	زیرہ سیاہ اور اجوائیں	55	قیمتی جواہرات کا سفوف
69	انزروت	56	سنگ سرمہ کا سفوف
69	بھلا نوان (بلادر)	56	ابرک کا سفوف
70	جمال گوڈ (حب اسلاطین)	56	زعفران کا سفوف
70	چاکسو	57	مشک و جندبیدستر
70		57	عنبر کا سفوف

۹۰	قرص خراطین	71	جلد
۹۱	حب ایارج	71	گندھک آملہ سادہ
۹۱	حب کتھ	72	سنگیہ (رُسم الفار)
۹2	حب پیٹہ	72	شنگرف
۹2	حب اذراقی	73	پارہ (سیماب)
۹2	حب مسہل	73	حب الخمدید (لوم)
	باب پنجم	74	بیش و بھناک
	چند مشہور مرکبات کی طریقہ تیاری	74	ہڑتال ورتی
	قوام کی تیاری	74	سنگ سرد
	اطریفیل، اسٹوخوردس		
			باب چہارم
۱۰۱	اطریفیل زمانی		قدیم و جدید مشینوں سے خوب
۱۰2	اطریفیل کشنیزی		واقراص بنانے کا طریقہ
۱۰3	اطریفیل شاہرہ		(الف) رابطات
۱۰4	اطریفیل مقل		چند مشہور خوب واقراص
۱۰5	اطریفیل دیدان	85	حب شفا
۱۰6	افوشد اروسادہ	86	حب مبارک
۱۰7	ایارج فیقرہ	86	حب سورنجان
۱۰8	بر شعشا	87	حب کبید نوشادری
۱۱۰	تریاق نزلہ	87	حب زہرہ مرہ
۱۱۱	جوارش جالبینوس	87	حب گلی پستہ
۱۱2	جوارش کونی	88	قرص تنکار
۱۱3	جوارش مصطکی	89	قرص الکلی
۱۱4	جوارش آملہ	89	قرص بویہ
۱۱5	جوارش زرعوئی سادہ	90	قرص دیدان
۱۱6	جوارش انارین	90	قرص سلطان

	117	باب ہفتم	جوارش شاہی
	118	الف۔ چند شربتوں کی طریقہ تیاری	مہجون آرد خرما
	119		مہجون دبیدالورد
143	120	شربت عتاب	مہجون فلاسفہ
144	121	شربت نیلوفر	مہجون سپاری پاک
145	122	شربت بزوری معتدل	مہجون چوب صینی
146	123	شربت دنیاہ	مہجون سورنجان
146	124	شربت صدر	مہجون اذارا قی
147	125	شربت اعجاز	مفترج بارد سادہ
148	125	شربت بنفشہ	مفترج شیخ الرئیس
	127	ب۔ چند مشہور مربہ جات	لبوب صغیر
151	128	مربہ سیب	لبوب کبیر
152		مربہ آملہ	باب ششم
153		مربہ ہلیلہ	چند خمیر و لعوق کی طریقہ تیاری
154	130	مربہ گند	خمیرہ گاؤ زباں عنبری جواہر والا
155	131	مربہ بیلگری (ریل)	خمیرہ ابریشم ارشد والا
156	133	مربہ پیمٹا	خمیرہ بنفشہ
158	133	ج۔ چند غذائی مرکبات	خمیرہ گاؤ زباں سادہ
158	134	ماء الجبین	خمیرہ مروارید
158	135	دلیہ	لعوق سپستان
158	136	ماء الصل	لعوق خیارشیز
159	137	ماء اللحم رگوشت کا پانی	لعوق بادام
159	138	یخنی (آب گوشت)	لعوق کتان
159	139	ماء اشتر (جو کا پانی)	لعوق ضیق النفس
160		در بہرہ انخوری	دواء المسک معتدل جواہر والی
160		نسرک (خیک)	

179	کشتہ بیضہ مرغ	161	گھٹے کا سرکہ
179	کشتہ فولاد	161	سرکہ انگوری
180	کشتہ مرجان سادہ	162	سرکہ جامن
181	کشتہ قرن الاہل	162	کانچی (مری)
181	جوہر سین	163	سکنجین سادہ
182	جوہر منقش	164	سکنجین لیونی
183	(ج) مرہم کی تیاری	164	سکنجین نصاعی
183	مرہم داخلون	165	گلغند
184	مرہم خارش	166	لعاب اور شیرہ بنانا
184	مرہم دال سفید	(د) روغنیات کی تیاری	
185	(د) قیروطی	167	روغن بادام
185	قیروطی ارد کرہ بنہ	167	روغن سرخ
186	قیروطی سادہ	168	روغن بیضہ مرغ
186	(ہ) کل	169	روغن گندم
	کل صدف	169	روغن مصطلک
187 تا 193	باب نہم	169	روغن موم
	عطاری کے فرائض	169	روغن طلاء
	دواخانہ کوٹ لستہ طریقوں سے آراستہ کرنا	170	روغن ہفت برگ
194	باب دہم	171	روغن ارزندہ
	علم خصائص الادویہ	171	روغن مالکنگنی
195	ادویہ کی ترکیب	172	روغن ترب
202	ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ	172	روغن بلاد (بھلاوان)
205	ادویہ کی عمریں		باب ہشتم
	ادویہ کی فہرست جہاں سے ادویہ دستیاب ہوتے ہیں		(الف) گل حکمت و کپڑوئی کرنے کا طریقہ
206	انگریزی اصطلاحات		(ب) کشتہ جات کی طریقہ تیاری
221	تصاویر	178	کشتہ جہر الہد

تعارُف

نظامیہ طبی کالج کے مایہ ناز سپوت حکیم محمدستان علی صاحب کی ذاتِ گرامی طبی دنیا میں محتاجِ تعارف نہیں نہ صرف حیدرآباد کے بلکہ ہندوستان کے گوشہ گوشہ میں یہ اپنی طبی صلاحیتوں خصوصاً فنِ دوا سازی کے ماہر کی حیثیت سے جانے اور پہچانے جاتے ہیں حکیم صاحب نے ۱۹۵۲ء میں نظامیہ طبی کالج میں داخلہ لیا اور ۱۹۵۸ء میں تعلیم سے فراغت حاصل کی۔ دورانِ تعلیم میں حکیم عبدالعلی صاحب جو اپنے وقت کے ایک نامور طبیب اور ہندوستان کے مشہور حکیم اجمل خاں صاحب کے شاگرد تھے اور جن کا ماہر اساتذہ میں شمار ہوتا تھا۔ ان کی نظر جو ہر شناس نے حکیم محمدستان علی کا انتخاب کیا اور ان کی خصوصی تربیت کا اہتمام کیا حکیم محمدستان علی نہ صرف کالج میں پوری توجہ سے تحصیلِ علم کرتے بلکہ حکیم محمد علی صاحب کے خانگی مطب پر بھی بیٹھتے اور استفادہ کرتے۔ کچھ ہی عرصہ میں آپ نے حکیم صاحب کا اتنا اعتماد حاصل کر لیا کہ ان کے مطب میں استعمال ہونے والی ساری ادویہ ان ہی کی زیرِ نگرانی تیار ہونے لگیں۔ اس طرح یونانی دوا سازی میں غیر معمولی مہارت اور تجربہ انہیں حاصل ہوا۔ اس طرح مہارت اور تجربہ کی بناء پر انہیں سنٹرل ریسرچ انسٹیٹیوٹ فار یونانی میڈیسن حیدرآباد میں کام کرنے اور اپنی نئی صلاحتیوں کے اظہار کا موقعہ دیا گیا جس کو یہ گذشتہ ۱۲ سال سے بحسن و خوبی نبھا رہے ہیں۔

حکیم صاحب کو تحصیلِ علم سے ہمیشہ دلچسپی رہی ہے۔ چنانچہ انھوں نے ۱۹۶۷-۱۹۶۸ء میں منعقد ہونے والے جی۔سی۔آئی۔ایم۔کورس (ماڈرن میڈیسن اور فارماکولوجی) میں داخلہ لیا اور ۱۹۶۸ء میں سند حاصل کی۔

حکیم صاحب کی یہ دیرینہ خواہش تھی کہ فنِ دوا سازی پر ایک جامع کتاب تالیف کریں تاکہ یہ کتاب قاری کو بہت سی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے بے نیاز کر دے اور یہ بھی کہ اس کتاب میں ادویہ سازی کے جدید طریقوں پر بھی روشنی ڈالیں نیز دواؤں کے مختلف نام مع ان کے نباتی نام اور خاندان بھی اس میں درج کریں۔ فارمیسی کی بے پناہ مصروفیت انہیں اس بات کی اجازت نہ

دیتی تھی۔ لیکن حکیم صاحب کے جذبہ و شوق نے آرام کے اوقات اس کام کے لیے وقف کر لئے اور آج الحمد للہ ایک عرصہ کی محنت کے بعد یہ کتاب قارئین کے ہاتھوں تک پہنچ رہی ہے۔ کتاب کی خوبیوں کا اندازہ تو مطالعہ کے بعد ہی لگایا جاسکتا ہے۔ لیکن اس موقع پر بھی یہ ضرور کہوں گا کہ طب کے طالب علموں کیلئے یہ کتاب نہایت مفید ہوگی اور انہیں دوا سازی کی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے مستثنیٰ کر دے گی۔

حکیم محمد اقبال علی

ڈائریکٹر سینٹرل ریسرچ انسٹی ٹیوٹ فار یونانی میڈیسن
حیدر آباد

تاریخ علم الادویہ

یہ علم انسانی دماغ کی متواتر غنتوں کا ایک بہتر نمونہ اور قوت تفکر و تحقیق کا ایک قابل قدر کارنامہ ہے۔ تاریخ طب سے ظاہر ہے کہ قدیم تہذیب و تمدن کے مراکز، مصر و ایران میں مختلف بیماریوں کا علاج کیا جاتا تھا اور اس کے لیے جو دوائیں استعمال کی جاتی تھیں وہ فراغہ مصر کے دستاویزوں کی شکل میں محفوظ ہیں جن کو گزشتہ صدی میں دریافت کر لیا گیا ہے۔ یہی قدیم ذخیرہ علم ادویہ (*Materia Medica*) یونان و روم میں پہنچا۔ بقراط کے دور (460 - 370) ق. م سے علم العلاج نے ایک نئی گروٹی اور دیسقوریڈوس (*Dioscorides*) (پہلی صدی عیسوی میں) نے کتاب الحشائش کے ذریعہ علم الادویہ کو باقاعدہ فن کی شکل دی اور اپنی تحقیقات کا ریکارڈ پیش کیا۔ دوسری صدی عیسوی میں حکیم جالینوس نے علم الادویہ اور خاص طور پر صیدلہ (دوا سازی) میں نمایاں کام کیا۔ دیسقوریڈوس اور جالینوس کی کتابیں بعد کی صدیوں میں علم الادویہ کی بنیاد بنیں اور عربی دور میں ان پر ایک شاندار عمارت کھڑی کر دی گئی۔ دوائی تحقیقات کے ذریعہ بے شمار ادویہ کا اضافہ کیا گیا۔ اور اس کے بعد ایک خاص شعبہ دوا سازی کو نئے سانچے میں ڈھالا گیا اور مستقل فن کی شکل دے دی گئی۔ بغداد میں حکیم زکریا رازی، علی بن عباس مجوسی، ابن سینا اور البیرونی اندلس میں حکیم ابو القاسم زہراوی اور مصر میں ابن بیطار اور داؤد انطاکی نے علم الادویہ میں نمایاں کارنامے انجام دیے۔

علم الادویہ (*Materia Medica*)

علم الادویہ نہایت وسیع علم ہے جس میں ان تمام قدتی یا مصنوعی مادوں یا اشیاء کو بیان کیا جاتا ہے جو بطور علاج یا مرض کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں بہت بیان کی خاطر اس علم کو مزید چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔

1. صفات الادویہ (*Pharmacognosy*)

علم الادویہ کا وہ شعبہ ہے جس میں ادویہ مفردہ کی تاریخ طبعی (مثلاً ہر ایک دوا کا نام اس کا مقام پیدائش) کے طبعی صفات (ظاہری شکل و صورت) اور ان کے کیمیائی خواص (اجزائے ترکیبی) کو بیان کیا جاتا ہے۔

2. دوا سازی (ترکیب الادویہ) (*Pharmacy*)

علم الادویہ کے اس شعبہ میں مفرد دواؤں کو باہم ملانے اور پھر مرکبات تیار کرنے کی ترکیبوں کا بیان ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

(الف) برہ محل دوا سازی (*Ex-Temporary Pharmacy*) جس میں اہلائے بروقت نسخجات کو تیار کرنے کا بیان ہوتا ہے مثلاً جو شاذہ وغیرہ بنانا، اس میں تقسیم الادویہ (*Dispensing*) بھی شامل ہے یعنی ادویہ شیشوں یا ڈبوں وغیرہ میں ڈال کر مریضوں کو دی جاتی ہیں۔

(ب) مستند قرا بادین (*Official Pharmacy*) اس میں سرکاری یا فنی سطح پر تسلیم شدہ نسخوں کے مطابق مرکب ادویہ سازی مع فارمولے درج ہوتے ہیں۔

3. (افعال ادویہ) (*Pharmacology*)

فارماکالوجی علم الادویہ کی وہ شاخ ہے جس میں ادویہ کے ان افعال یا تاثرات کو بیان کیا جاتا ہے جو اس کو جسم انسانی یا حیوانی پر بحالت صحت یا مرض استعمال کرنے سے پیدا ہوتی ہیں اس کی دو قسمیں ہیں :

(الف) قوی الادویہ (*Pharmacodynamics*) جس میں دوا (ب) علم السہوم (*Toxicology*) کی سخی تاثرات کا بیان ہوتا ہے۔

علم العلاج (*Theapeutics*)

اس میں ان تمام اعمال و تدابیر کا بیان ہوتا ہے جو تخفیف یا ازالہ مرض کے لیے کام میں لائی جاتی ہیں۔

باب اول

فن دواسادی کی اہم اصطلاحات مع تشریح

احراق (جلانا۔ سوختہ کرنا)

دوا کو جلا کر راکھ یا کوئلہ جیسا بنادینا احراق کہلاتا ہے۔ جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے اسے عرق کہا جاتا ہے۔ جیسے سرطان عرق وغیرہ۔

اسفنج سوختہ

اسفنج کو صابن سے دھو کر اور خوب بخور کر خشک کر کے باریک کریں۔ اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ سفوف بننے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر راکھ ہو جائے۔

کہر یا سوختہ

کہر یا کھربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے کپڑوں کی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھول کر کے کام میں لائیں۔

بُستِ سوختہ

بُستِ سوختہ کے نام سے بھی مشہور ہے۔ اس کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ

دیں صبح کے وقت نکالیں اور باریک پیس کر کام میں لائیں۔ صفت کو ٹکڑے کریں رکھ نہ ہونے پائے۔

۴۔ مرجان سوختہ

مرجان کو سوختہ کرنے کی ترکیب بھی بعد سوختہ کے مانند ہے۔

۵۔ نمک سوختہ

نمک کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے حرق میں خوب مل کریں اور مائڈی میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۵ اکیلو آپلوں میں پھونک دیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

۶۔ سلطان محرق

سلطان یعنی کیکڑے کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہر یا دریا کا ہٹا کیکڑے اے کر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں اور حکم کی اندرونی آلاش کو دور کر کے نمک کے پانی سے دھو کر مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کر لیں اور خوب گرم تنور میں ۱۲ گھنٹے تک رکھیں اور تنور کا منہ بند کر دیں ۱۲ گھنٹے کے بعد نکال کر باریک پیس کر کام میں لائیں۔

۷۔ احراق قرن الایل

بارہ سنگھا کی سینک کو باریک باریک ورق کے مانند کتر کر کورے برتن میں ڈال کر گل حکمت کریں اور تیز آئینچ میں رکھ دیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سنگھا کی سینک کے ٹکڑوں کو ایک برتن میں ڈال کر اس میں آٹھ کا دودھ اتنا ڈالیں کہ دودھ میں ٹکڑے ڈوب جائیں بعد اس برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر کے ۵ اکیلو آپلوں کی آگ دیں ۲-۳۔ دلو اس عمل کو دہرانے سے بارہ سنگھا کی سینک کا کشتہ تیار ہو گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

8۔ خراطین سوختہ

کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور پانی سے خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ سخت آچے کے تنور میں رکھیں۔ جل کر سفید راکھ ہو جائے گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

نوٹ ! گل حکمت، کپڑوں کرنے کو کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ معمولی مٹی یا ملاتی مٹی میں پانی ملا کر خوب گھوٹا جاتا ہے۔ اس میں روئی ملا کر ہاون دستہ سے اچھی طرح کوٹا جاتا ہے۔ جب مٹی میں روئی بخوبی مل جاتی ہے تو اس مٹی کو مٹی کے برتن یا شیشی کے ظرف لگا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

2۔ اذابت (بگھلانا)

کسی جامد چیز کو حرارت پہنچا کر بگھلانا مثلاً موم، لاک، مرہم وغیرہ کو آخ دے کر بگھلانا اذابت کہلاتا ہے۔

3۔ ارغاد جھاگ اتارنا

اس عمل میں کسی نپاتی عصارہ یا شہد وغیرہ کو خوش دیتے ہیں جس سے اس کی کٹافیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ وغیرہ کو کنگیر وغیرہ سے اتار کر پھینک دیتے ہیں قند وغیرہ کے قوام اور سبز بوٹیوں سے بخوڑا سی طریقہ سے صاف کیے جاتے ہیں۔

4۔ ازالہ لون رنگ اتارنا

اس عمل میں بعض ادویہ اور ان کے رنگیں جو اہر کے رنگ کو اڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے بڑی کا کوئلہ، جوانی کوئلہ، خاص طور پر قابل ذکر ہے جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے۔ گڑا جیل کے پھول کا رنگ بھی اسی طرح اڑایا جاتا ہے۔

5 اقلہ (کھار یا نمک حاصل کرنا)

اقلہ اقلیٰ سے مشتق ہے جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ دواؤں کے نمکین اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اس میں پائے جاتے ہیں اس کی صورت یہ ہے کہ اس دوا یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں۔ تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں پانی میں گھل جائیں اور اجزاء ارضیہ وغیرہ حل ہونے کے قابل نہ ہوں وہ تہہ نشین ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں۔ جس کے ساتھ نمکین یا کھار اجزاء محلول کی صورت میں چلے آتے ہیں۔ اس پانی کو حرارت کے ذریعہ ردھوپ میں یا گرم کر کے، بصورت بھارات ڈالتے ہیں۔ جب پانی اڑ جاتا ہے تو اس برتن میں نمک باقی رہ جاتا ہے۔ جس کو کھار (قل) کہا جاتا ہے۔ کیونکہ نمک میں اڑنے کی صلاحیت نہیں پانی ماتی۔ سمندر کے شور پانی یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

آکھ - پھر چپٹہ - مولی - جَو

مولی - جو وغیرہ سے نمک یا کھار اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ پہلے ان بوٹیوں کو کاٹ کر خشک کر لیں اس کے بعد جلا کر راکھ بنائیں۔ اگر یہ راکھ ایک کینو تو اس کو آٹھ کینو پانی میں گھولیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد کئی بار ہلا کر رکھ چھوڑیں۔ صبح کو اوپر کا صاف پانی نتھار کر صاف برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے پانی کے جمنے کے بعد برتن میں جو چیز باقی رہ جائے گی وہی کھار ہے۔

1. آکھ کا کھار (مدام)

آکھ کے پودوں کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے اور مندرجہ بالا طریقہ سے آکھ کا کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

2. نمک جرجہ (چرچہ کانک)

چرچہ کے پودے کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن میں چلائیں۔ بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو آٹھ گنا پانی میں گھولیں اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں بعد اچھٹ گھنٹوں تک سکون سے رکھ دیں۔ اور آہستہ آہستہ اوپر کے صاف پانی کو مٹل کے صاف کپڑے سے کسی برتن میں چھان کر جو خش دیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے اور نیچے کھار باقی ردہ جاتے۔

3۔ نمک ترب (مولی کانک)

اس کے بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار جرجہ بنانے کا ہے مولی سے کھار زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۵ گرام ہو تو اس سے ۴۴ گرام کھار نکلتا ہے اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہو تو ۶۰ گرام راکھ میں سے ۱۶ گرام کھار نکلتا ہے۔

4۔ جو کھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے چلایا جاتا ہے۔ اور اس کی راکھ حاصل کر کے جرجہ مولی وغیرہ کے مانند کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ برادہ (برادہ کرنا)

بعض اوقات کپلہ اور دندان فیل دہانگی کے دانت، جیسی سخت دواؤں کو جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے۔ سو بان سے برادہ کر لیا جاتا ہے اور برادہ کی شکل میں ایسی دواؤں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں۔ یا ان کو بھگو کر جو شاندر یا فیساندر بنایا جاتا ہے مثلاً ”برادہ“ برادہ آبنوس۔ برادہ منڈلی۔ برادہ دندان فیل۔ وغیرہ۔

6۔ بصرہ بستہ

جس کے معنی میں یہ مٹی باندھ کر ”یہ صفت اکثر انہی تھن اور تخم کٹوت کے ساتھ لکھی جاتی

ہے جس سے مراد ہے کہ جو شانہ یاغساندہ میں یہ دوا دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جاتے۔ ایسی صورت میں عطاریا دوا ساز کا فرض ہے کہ ایسی دوا کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائیں بلکہ اسے علیحدہ پوڑیہ میں باندھ کر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دیں۔ اور نسخہ لینے والے کو سمجھائیں کہ اس پوڑیہ کی دوا کو مکمل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جو شانہ یاغساندہ میں ڈالیں۔

8۔ تبلور (تلیں بنانا)

بلور کی تلیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بذریعہ تیجبر اس پانی کو سکھایا جائے تو پھر قلعی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گندھک کو اگر گھلا کر چھوڑ دیا جائے تو یہ قلعہ رہ جاتی ہیں۔ اسی طرح بعض چیزیں تصحید (جو ہرائٹن) سے اور بعض چیزیں ترسیب (ہتدشیں کرنے) سے قلعی صورت میں آجاتی ہیں۔ یہ دراصل مواد کے طبعی خواص ہیں۔ اور اس میں انسانی دستکاری کی کوئی دخل نہیں۔

9۔ تجفیف (سکھانا)

تراورگیل ادویہ کو سکھانا کہ وہ رطوبت (MOISTURE) کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لیے حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہوائی لگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جائے۔ گرم تنور جس کی حرارت اتنی تیز ہو کہ وہ چیز جل جائے۔ اس مقصد کے لیے آج کل (Dry Day) بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ (شکل ۱۸)

۱۰۔ تجعیب (دوانہ دار سفوف بنانا) (Granulation)

بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ ان کو کوٹ یا پیرکسوف بنانا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ایک مخصوص ترکیب سے اس کا دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوٹ اور جیسی قلعی دواؤں وغیرہ میں پانی ملا کر اسے آٹھ پرائی ویر تک رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بن کر اڑ جائے اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے ہلاتے رہتے ہیں۔ جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ (شکل ۱۹)

بعض وقت قرض بنانے کے لیے بھی داند دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ باریک سفوف (۱۰۰ نمبر کی چھنی سے چھتا ہوا) لے کر اس کو ایک برتن میں ڈال کر اس پر آہستہ آہستہ شکر کا شربت یا کوئی جو شائدہ وغیرہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملا جلا جائے اور اس کو ۴۰ نمبر کی چھنی سے چھان کر سوکھایا جاتا ہے یہ داند دار سفوف قرض بنانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

۱۱۔ تحلیل (حل کرنا)

کسی منجمد دوا کو جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو کسی دوسری چیز میں ملا دینا۔ جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کر لے جسے محلول (Solution) کہتے ہیں اس عمل کے بعد و چیزوں کی ضرورت ہے

(۱) قابل انحلال مادہ (SOLUBLE)
(۲) حل کرنے والی چیز (محلول) (SOLVENT)

۱۲۔ تبخیر (Evaporation)

جس کے لغوی معنی ہیں بخارات بن کر اڑنا۔ کسی سیال دوا کو آگ پر رکھ کر اڑا کر غلیظ کرنے کو کہتے ہیں۔ اس عمل کے لیے محلول دوا کو کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے حرارت ہا کر دوا کے سیال اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں اور غلیظ اجزاء باقی رہ جاتے ہیں فوٹ۔ غلامات یا بخارات (Extracts) اسی طرح تیار کئے جاتے ہیں

۱۳۔ تمحیص (بریان کرنا، بھوننا) (Tarefaction)

کسی دوا کو آگ پر رکھ کر خشک کرنا یا بھوننا مازدایا جاتا ہے طریقہ یہ ہے کہ کسی برتن کو آگ پر رکھیں اور جب خوب گرم ہو جائے۔ نیچے اتار لیں جس چیز کو بھوننا منظور ہو اس کو اس میں ڈال دیں اور تیزی سے گچے سے حرکت دیتے رہیں جب سخت یا سرخ ہو جائے یا اس میں برانے لگے اتار لیں مگر جلنے نہ پاسے۔ اس کے لئے مٹی کا کورا برتن زیادہ بہتر ہے۔

(الف) **محیض آبریشم**
 آبریشم کو پاک صاف کر کے باریک تراشیں اور مذکورہ بالا طریقہ پر محض کر لیں جب سخت ہو کر پیسے جانے کے قابل ہو جائے تو اتار لیں۔

(ب) **افیون محض**
 افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کسی برتن میں ڈال کر آگ دیں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پیسے کے قابل ہو جائے۔

(ج) **پھٹکری بریان** (دش بھانی بریان)
 پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر یا تو آگ پر رکھ کر آگ پر اس قدر گرم کرتے ہیں کہ وہ بجھنے کے بعد بتا خنے کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور اس میں کی رطوبت غائب ہو جاتی ہے۔ اس کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔

(د) **نیلا تو تیا بریان** (Copper Sulfate)
 نیلا تو تیا کو بریان کرنے کی ترکیب بھی پھٹکری کے مانند ہے۔

(ه) **خم کنوچہ بریان**
 خم کنوچہ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر گرم کریں۔

۱۴۔ **تشویہ** (بھجھلانا، مشوی کرنا) (Roasting)
 تشویہ کے معنی بھجھلانے کے ہیں اور جو چیز بھجھلائی جاتی ہے اسے مشوی یا مشوی کہا جاتا ہے۔ جیسے سقمونیا مشوی۔

سفونیہ کو مقوی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سفونیہ والا پتی حسب ضرورت لے کر اس کو سیپ کے اندر جو فہ بنا کر بھریا جاتا ہے اور اس سیپ کے حصہ سے جو فہ کو بن کر دیا جاتا ہے۔ اس پر کپڑا لپیٹ کر اس پر گھبوں کے آنے کا لیپ چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس سیپ کو آگ کی تیز آگ میں رکھا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ آگ سرد ہو جائے۔ سرد ہونے کے بعد آنے کو ہٹا کر سفونیہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی سفونیہ مشوری کہلاتا ہے۔

15۔ تخمیر (خمیرنا، Fermentation) جس کے نتیجے میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوتی ہیں مثلاً جوہر شراب۔ سرکہ و مختلف انواع و اقسام کی ترشیاں وغیرہ

16۔ تدرخین (دھواں بنانا، Fumigation) کا جل لینے کے عمل کو تدرخین کہتے ہیں۔ اس میں دو اکو ہوا سے محفوظ رکھ کر جلائیں۔ اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جس قدر دھواں لگے اس کو لے کر کام میں لائیں۔ یہی کا جل ہے۔

17۔ تدرین (چرب کرنا، Oiling) کسی خشک دو اکو روغن دار کرنا یا روغن سے چرب کرنا۔۔۔ یہ اصطلاح زیادہ تر ہیلہ جات کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ کیونکہ اہل لفظ میں ہیلہ جات کو چرب کرنے کے لیے روغن بادام۔ یا روغن کنجد یا گھی استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے اور مروڑ وغیرہ پیدا کرنے کی شکایت جاتی رہتی ہے۔

18۔ ترسیب (تہ نشین کرنا، Precipitation) یہ عمل تعصیب کے مقابل ہے جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ جس سے اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

۱۹۔ ترشح دیکھانا (Expectoration)

کسی رقیق سیال مادہ کو قیف جس میں رولی یا ساسمدار کاغذ یعنی جاذب رکھ کر گزارا جاتا ہے۔ سیال مادہ قیف کے ذریعہ قطرہ بہ قطرہ دوسرے برتن میں جمع ہو جاتا ہے اور سوب یا غیر متعل اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے جس سے گندہ سیال صاف و محض شفاف ہو جاتا ہے۔ مانی کے ذریعہ جو چیز چھانی جاتی ہے اسے مروق کہا جاتا ہے۔ مثلاً آب کا سنی سبز مروق، آب برگ غناب الغلب سبز مروق وغیرہ۔

۲۰۔ تصفیہ مصفی صاف کرنا (Clearing)

جب کوئی دو افاسد اجزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے تو اسے مصفی کہا جاتا ہے۔ مثلاً سلاجیت مصفی، پارہ مصفی، شہد مصفی وغیرہ۔

الف پارہ مصفی (Purified Masru)

پارہ کو کاٹھے کپڑے میں ۴۰ بار چھانیں۔ پھر اس کو سیہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑا ہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائے گی۔ پھر پرائی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھول کر تین بعد اذان گھوڑے کے لعاب اور مغز امتاس کے جو شاندرہ میں دو روز کھول کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ عمدہ صاف ہو گا۔

دوسرا طریقہ :- پارہ میں ہلدی کا سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے۔ جب سفوف سیاہ ہو جاتا ہے۔ دوسرا تازہ سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے اس وقت تک رگڑتے ہیں کہ ہلدی کا پاؤڈر سیاہ نہ ہونے پائے۔ اس طرح جو پارہ ماسر برہ وہ مصفی یا مدبر پارہ کہلائے گا۔

تیسرا طریقہ :- پارہ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ساتھ ۱۲ گھنٹے تک رگڑا جاتا ہے بعد ازاں پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مصفی کیے ہوئے پارے کو دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔

اب بہروزہ مصفیٰ

ایک دہائی میں ۳ حصہ پانی رکھ کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ پھیلائیں اور دہائی کے نیچے ہلکی آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پھل کر کپڑے میں سے گذر کر پانی میں چلا جائے گا۔ موٹے ذرات کپڑے پر رہ جائیں گے۔ اور صاف بہروزہ باقی کے تہ میں بیٹھ جائے گا پانی ٹھنڈا ہونے کے بعد ستبار کر اس بہروزہ کو سایہ میں خشک کر لیں۔ اسی کو بہروزہ مصفیٰ یا ست بہروزہ کہتے ہیں

رج پوست بیضہ مرغ

انڈے کے جھلکوں کو باریک باریک ٹکڑوں میں تقسیم کیا جاتا ہے اس میں نمک کا پانی ڈال کر اتنا دھوتے ہیں کہ انڈوں کے اندر کی جھلی ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے علاحدہ ہو جاتی ہے اس کے بعد ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھویا جاتا ہے اس کے بعد خشک کر لیا جاتا ہے یہی مصفیٰ پوست بیضہ مرغ ہے۔

رد شہد

جب تازہ شہد کو حاصل کیا جاتا ہے تو اس میں موم اور شہد کی مکھیاں وغیرہ لپے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کو صاف کرنے کے لیے پہلے ملس کے کپڑے یا کپڑے وغیرہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر جوش دیا جاتا ہے ایک دو جوش کے بعد اس کو نیچے اتار کر اس کے اوپر کے کف کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے اس قسم کے شہد کو کف گرفتہ جھاگ دور کیا ہوا کہتے ہیں، آگ سے علاحدہ کر کے جھاگ اتار لیا جاتا ہے۔ درنہ چوبے پر رکھ کر جھاگ اتاریں تو کف نکلتا ہی رہتا ہے یہاں تک کہ پورا شہد ختم ہو جاتا ہے۔

رس خراطین مصفیٰ

زندہ کچھو کچھوں کو چھانچہ کے اندر جس میں نمک ملا لیا ہو ڈالیں۔ کچھو سے تمام مٹی چھاچھ

کے اندر اگل دیں گے کچھوں کو نکال کر اور دھوکہ کر خشک کریں اور سفوف بنا کر کام میں لائیں۔

۵۱۔ سلاجیت

سلاجیت کو پانی میں حل کر لیا جاتا ہے اور چند گھنٹے تک رکھ دیا جاتا ہے۔ اس اثناء میں کٹکر اور مٹی کے ذرات وغیرہ پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ آہستہ سے اس پانی کو دوسرے برتن میں منتہار لیا جاتا ہے۔ اس عمل کو دو تین دفعہ دوہرایا جاتا ہے۔ آخر میں اس صاف پانی کو دھوپ میں رکھ کر اڑا لیا جاتا ہے جب گاڑھا سا حصہ بچ جاتا ہے یہی سلاجیت معفی یا سمت سلاجیت کہلاتا ہے۔

تصفیہ جوہر اڑانا (Sublimation)

یہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصفیہ کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں۔ اس عمل میں کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر اوپر کے برتن کی سطح پر منجمد کر دیا جاتا ہے۔ جیسے جوہر رسکپور، جوہر لوبان وغیرہ

ترکیب

جس دوا کا جوہر اڑانا ہو اس کو مٹی کے دو کوزوں میں رکھا جاتا ہے۔ پہلے دوا کو شراب میں حل کر لیتے ہیں پھر اس کی نکیہ بنا کر نچلے کوزے میں رکھا جاتا ہے اوپر کے کوزے کے اندر کھربامٹی یقہ دکر رکھالیں۔ دونوں کوزوں کو بند کر کے اس کے کناروں کو گیہوں کے آٹے سے بند کریں تاکہ دھواں نہ خارج ہو سکے پھر ۱۰۰ ڈولٹ کے الکوٹک چولہے پر کوزے کو رکھ کر گرم کریں۔ اوپر والے کوزے پر ۴-۵ جہہ کھڑا کر کے رکھیں۔ گرم ہونے پر کپڑا بدلتے جائیں۔ ۲ گھنٹے کے بعد برتن کو چولہے پر سے اتار کر سرد کر لیا جاتا ہے۔ جب برتن سرد ہو تو دونوں کوزوں کو ملاحظہ کیا جاتا ہے۔ اوپر کے کوزے پر سفید قلی سفوف جمع ہو جاتا ہے یہی جوہر ہے (شکل 26، قلمی)

طبخ رکھنا، باننا، جوشاندہ بنانا، *Decomposition*

ایک یا چند ادویہ جکو پانی یا کسی عرق میں جوش دینے سے جو سیال حاصل ہوتا ہے اس کو مطبوخ یا جوشاندہ کہا جاتا ہے۔ جیسے مغلی بھی کہتے ہیں، اگر دواؤں کو زیادہ موثر بنانا ہو تو انہیں رات بھر سرد پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جس کا فائدہ یہ ہے کہ بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو سرد پانی میں حل ہو جاتے ہیں اور بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو گرم پانی میں حل ہوتے ہیں اس لیے صبح میں جوش دینے سے اجزائے موثر جوشاندہ میں آجاتے ہیں۔ عام طور پر جوشاندہ کے لیے کچا دستور رائج ہے۔ لیکن بعض وقت دوا کی لطافت کے پیش نظر یہ ایت کی جاتی ہے کہ ”جوش خفیف دیا جائے۔ اس کا مطلب یہ ہو کہ دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے۔ جیسا کہ بہدانہ۔ عناب۔ پستان کے نسخے میں ”جوش خفیف“ دادہ۔ لکھا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں مفقود ملا ہو تو پیس کر ملائیں اور دوبارہ چھان کر استعمال کریں۔ مغز ملت س کو صرف گرم جوشاندہ میں ملا کر ہاتھوں سے مل کر چھان لیا جاتا ہے اور پلایا جاتا ہے۔ تیار جوشاندہ کو گرم کرنے سے تاثیر کم ہوتی ہے۔

اگر جوشاندہ میں کٹوٹ اور افتون جیسی دوائیں ہوں تو انہیں باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دوا کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں جڑیں، لکڑیاں، خم وغیرہ ہوں تو ان کو نیم کو فتنہ نیم کو ب کر کے ڈالنا چاہیے۔

جوشاندہ کا برتن تفلنی دار یا اسٹین لس اسٹیل (*Stainless Steel*) کا ہونا چاہیے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہیے۔ کھٹی اور کسلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہوتے ہیں۔ اس کا آخر جوشاندہ میں آتا

ہے۔ مطبوخ (جوشاندہ) چونکہ عرصہ تک پڑے رہنے سے خراب ہو جاتا ہے۔ اس لیے بوقت ضرورت تیار کر لینا چاہیے۔ ۲۴ گھنٹے کے اندر اندر جوشاندہ کو استعمال کر لینا چاہیے۔ جوشاندہ ہمیشہ سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ جوش دینے سے اس کا مزاج گرم ہو جاتا ہے۔ جیسے کھانسی نزلہ۔ زکام وغیرہ میں جوشاندہ ہی

استعمال کرتے ہیں۔ لیکن گرم نزلہ میں باردا جزا مثلاً بہداد سپستان کے اضافہ سے نزلہ کی رطوبت میں تبدیلی پیدا ہوتی ہے۔

23۔ لقع (بھگونا، فیساندہ بنانا) *عسکونہ* *ملا*
ایک یا چند ادویہ کو گرم پانی یا عرق میں رات بھر بھگو کر رکھ دیئے ہیں۔ صبح کو بغیر گرم کیے ہاتھ سے مل کر چھان لیتے ہیں۔ یہی محلول نقوع یا فیساندہ *Infusion* کہلاتا ہے اس کا مزاج سردی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو عام طور پر گرم امراض میں بطور منفع کے پلایا جاتا ہے جیسے نقوع شاسترہ وغیرہ۔

ضروری ہدایات

- 1۔ سخت دواؤں کو نیم کوب کر کے بھگونا چاہیے۔ تخم کتان اور بہدانہ کو کوٹنے کی ضرورت نہیں۔ عتاب اور سپستان کو نیم کوب کر لینا چاہیے۔
- 2۔ جس برتن میں ادویہ کو بھگو کر رکھا جاتا ہے وہ مٹی دار ہونا چاہیئے۔ اور اس کو ڈھانک کر رکھنا چاہیے تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اگر چینی یا تाम چینی یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔
- 3۔ نسخہ فیساندہ میں شکر بنیں یا شربت وغیرہ ملانا ہو تو فیساندہ کو چھاننے کے بعد ملانا چاہیے اور پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں۔ اگر فیساندہ میں ٹکفند ملانا ہو تو چھاننے کے بعد ٹکفند کو پیس کر ملانا چاہیئے۔ پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں
- 4۔ اگر ممکن ہو تو فیساندہ بنانے میں آب مقطر یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے۔
- 5۔ اگر ایک یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر فیساندہ بنانا ہو تو پوٹلی کے لیے مثل جیسا ہار یک اور سادانہ کپڑا استعمال کرنا چاہیے اور اس پوٹلی کو ظرف فیساندہ میں ڈورے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہیے
- 6۔ بیرونی ہوا میں اگر سردی یا خشکی ہے تو فیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے۔ اور اگر ہوا گرم ہو تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد مغل ہو جاتے ہیں۔ اس لیے فیساندہ کے بنانے

میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے

(۶) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے۔ خیساندہ یا جوشاندہ جب دیر تک رکھے جاتے ہیں تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہو۔

جوشاندہ اور خیساندہ کا تحفظ :- اگر یہ چاہیں کہ روز کا بنا ہوا جوشاندہ یا خیساندہ چند دن تک محفوظ رہے تو اس کی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور سکھائے ہوئے شیشوں میں بالاب منہ تک بھر کر معبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے اور نہ باہر سے ہوا سکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک رہسکا یا جست سیسہ یا رنگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں تو زیادہ مناسب ہے۔ اس طرح کا جوشاندہ سہ ہفتے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ دگاڑھا جوشاندہ و خیساندہ بشکل رب یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے ہیں۔ اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اس کی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اس وقت کیا جاتا ہے جب کہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیاری کرنا دقت طلب ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر نہیں ہو سکتے۔

24۔ سبوط رنگ میں چمکانے کی دوا (SNUFF)
دوا کسی ڈراپر (DROPER) میں ڈال کر قطرہ بہ قطرہ ناک میں ٹپکانی جاتی ہے۔

25۔ سکوب رٹھنڈا یا گرم پانی گراتا،
جوشاندہ یا خیساندہ جو کچھ بلندی سے تمام بدن یا کسی حصہ بدن پر گرایا جائے۔ اس عمل کو سکب ردھنا کہا جاتا ہے۔ مثلاً سر سام اور جنون وغیرہ کی صورت میں ٹھنڈا پانی مریض کے سر پر دھا راجاتا ہے۔ جسے سکوب بار د کہا جاتا ہے اور پانی کے گرم چھنے کی صورت میں سکوب جار کہا جاتا ہے۔

26۔ **سٹون دانتوں کا پھن** (Tooth Powder)
اس فون کو کہتے ہیں جو خصوصیت کے ساتھ دانتوں پر ملنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔

27۔ **شمووم** (سوناگھنے کی دوا)
خواہ خشک ہو یا تر جمع شموومات اس عمل کو اشتام رسوناگھنا کہا جاتا ہے۔ جس میں ادویہ کے لطیف اجزاء بصورت بخارات سعود کر کے ناک کے جوف اور ہوا کی نالیوں تک پہنچتے ہیں۔

28۔ **ششیاف** (سوناگھنے کی دوا)
بعض دواؤں کو گولی کے بجائے جلی یا غرضی شکل میں بنا کر رکھ لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرتے ہیں۔ یہ دوا بروئی استعمال کیلئے ہے۔ کھانے کیلئے نہیں۔ آنکھیں کان کی اکثر دوائیں اسی طرح تیار کر کے رکھی جاتی ہیں تاکہ باریک طرف سے گھسنے میں آسانی ہو۔ مثلاً ششیاف ابھیض۔ ششیاف احمر وغیرہ۔
جب کسی خیم یا ناسور کے لیے ششیاف بنایا جائے تو اسے جو کی شکل میں باریک باریک بنانے میں لگا ہے صابن کا ششیاف مخروطی شکل کا بنا کر مقعد کے اندر داخل کیا جاتا ہے۔ کبھی کپڑے کی بنی بنا کر کوئی دوا بیتھو کر ناک۔ کان۔ مقعد اور غورتوں کی اندام نہانی میں اندر رکھی جاتی ہے۔

29۔ **جھول** (سوناگھنے کی دوا)
جب اس قسم کی جی کپڑے وغیرہ سے بنا کر اور دوا بیتھو کر اندام نہانی یا مسرزمیں داخل کی جاتی ہے تو جھول کہتے ہیں۔ لیکن عام طور پر کسی دوا کے جو شانہ ۷۷ اندام نہانی کو دھونا بھی جھول کہلاتا ہے۔

30- فرزجہ (Vaginal Suppository)

وہ جی جو دواؤں سے ملوث کر کے عورت اپنی اندام نہانی میں رکھتی ہے۔ بعض وقت ایک صاف کپڑے میں دوا کی پوٹلی، عذاب کے برابر باندھ کر فرج کے اندر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح کی پوٹلی رحم کے اندر پہنچے اور پوٹلی کا تھوڑا سا کپڑا یا اس کا دھاگہ انعام نہانی سے باہر نکلے رہنا چاہیے تاکہ نکالتے وقت پکڑنے میں آسانی ہو۔

31- فٹیلہ (شافہ) Bougie

کپڑے یا رونی وغیرہ کی جی بنا کر اس کو کسی غلیظ یا رقیق دوا میں تر کر کے بدن کے کسی سوراخ یا ناسور وغیرہ میں رکھتے ہیں یہی فٹیلہ کہلاتا ہے۔

32- کبوس (Pressing)

نریاشکد واکوپس کر بڑی یا چھوٹی ٹکیہ بناتے ہیں اور اسے مقام مرض پر رکھ کر تازہ پتے سے باندھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی رطوبت دیر تک قائم رہے۔ اسی طرح گلابے ماش کے آنے کی موٹی روٹی پکا کر جسے ایک طرف کچا رکھا جاتا ہے اور کچی سطح پر تیل وغیرہ لگا کر گرم کر کے گرم مادہ پر باندھا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ یا کبوتر ذبح کر کے اس کے شکم کو آلائش سے صاف کر کے گرم کر کے گرم سر وغیرہ پر باندھ دیا جاتا ہے۔

33- ذرور (چھڑکنے کی دوا) Sprinkling Powder

وہ پس ہوئی خشک دوا سفوف، جو کسی سطح پر چھڑاکی جاتی ہے۔ مثلاً قلاع کی صورت میں زبان پر۔

34- عطوس (چھینک کی دوا) Sneezing Powder

وہ باریک سفوف جس کے سونگھنے سے چھینک آتی ہے۔ مثلاً ناس، نسوار وغیرہ۔

32

35 غارہ

وہ باریک سفوف چوچسہرہ وغیرہ پر رنگ بکھارنے کی غرض سے ملا جاتا ہے
اس سے سفوف کی ایک باریک تہہ بشرہ پر قائم ہو جاتی ہے۔

36 نورہ ربال مونڈنے والی دوا

وہ دوا جس کے لگانے سے بال گر جاتے ہیں۔

37 دوا المشک

چند قیمتی۔ لذیذ۔ خوشبودار اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے۔

38 مُفْرِح Exhilarant

چند قیمتی اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے جو طبیعت میں فرحت
پیدا کرتا ہے۔

39 طلاء (Liniment)

بیرونی طور پر لگانے کی رقیق یا غلیظ دوا ہے۔

40 عصر رنجوڑا (Squeezing)

اس عمل سے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پھوڑا (عصارہ) حاصل کیا جاتا ہے۔ مغزیات
سے روغن اس عمل سے نکالا جاتا ہے۔

41 مہار الفواکہہ دھلیوں کا پھوڑا ہوا پانی (Fruit juice)

میوہ جات کے پھوڑے ہوئے پانی کو فواکہہ کہتے ہیں۔ اس پانی کو گرم کر کے گاڑھا
بنائیں تو اس کو عصارہ کہتے ہیں۔ عصارہ دار ہلد۔ عصارہ اقا قیا کے لیے،

درخت کیکر دھول کی کچی بھلیاں لے کر اس کو کوٹ کر رس بخوڑ لیتے ہیں۔ اس رس کو آگ پر پکاتے ہیں یا دھوپ میں رکھتے ہیں۔ یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اسی طرح عصارہ رسوت و عصارہ داربلد کو تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی درخت داربلد کی کھڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں یہاں تک کہ ان کی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعد میں چھان کر اس مد تک جو شش دیتے ہیں کہ وہ غلیظ ہو جاتا ہے اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کا زلال بوا سیر میں بے حد مفید ہے۔ اسی طرح عصارہ ریوند چینی بھی بنایا جاتا ہے۔ عصارہ کدوب بھی کھا جاتا ہے۔ رب بنانے کے لیے کسی نباتی پھل۔ پھول۔ پتے جڑ وغیرہ کا رس و عصارہ نکال کر یا غیساندہ یا جو شانده بنانے کے بعد یہ آگ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ یہی رب کہلاتا ہے۔ لیکن آج کل چند رب تیار ملتے ہیں جیسے رب بھی۔ رب سیب وغیرہ۔ یعنی ہونوں کا رس یا غیساندہ یا جو شانده حاصل کر کے اس رس کی وزن سے نصف شکر ملا کر گاڑھا قوام تیار کر لیتے ہیں۔ بعض دفعہ بخوڑے ہوئے میوؤں کے رس سے چوتھائی وزن شکر ملا کر گاڑھا قوام حاصل کرتے ہیں یہی رب کہلاتا ہے۔

۴۲۔ زلال

دواؤں کو جب پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تو اس کے اوپر کے پانی کو زلال کہتے ہیں جیسے زلال تھرمندی۔ زلال آلو بخارا وغیرہ۔ زلال بنانے کے لیے مثلاً اعلیٰ ایک تول لے کر اس کو پانی سے صاف دھو کر رات بھر ایک پیالہ میں قدرے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ صبح کو اعلیٰ کو بغیر ملے آہستہ سے اس کے اوپر کے رنگین پانی کو حاصل کیا جاتا ہے یہی آب زلال تھرمندی کہلاتا ہے۔ اسی طرح آلو بخارا کا زلال بنایا جاتا ہے جو مفردی امراض میں بے حد مفید ہے۔ نہار منہ استعمال کرنے سے صفرا خارج ہوتا ہے۔

۴۳۔ قطور ٹپکانے کی دوا (Drops)

اکھ کان امدناک میں ٹپکانے کو قطور کہتے ہیں۔ جیسے قطور اذن وغیرہ

44۔ کئیل (سرمہ) *Colloidium*
باریک سفوف ہیں کہ آنکھ میں لگایا جاتا ہے۔ بعض وقت پانی میں ہیں کہ آنکھ میں لگاتے ہیں۔

45۔ کئیلی
پارہ معقی اور گندھک آملا سار کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کر لیا کہ کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا سفوف بن جائیں۔ اسی کو کئیلی کہتے ہیں۔

46۔ لٹمخہ (سولنگھنے کی دوا) *Inhalative liquid*
وہ رقیق خوشبودار دوا جو کسی چوڑے منہ کے شیشے میں رکھ کر مریض کو سونگھائی جائے جیسے خوشبودار پھل، پھول وغیرہ عرق میں ڈال کر سونگھاتے ہیں۔

47۔ حلیب (شیرہ) *Emulsion*
بعض مغزیات یا خشک دواؤں کو پانی سے دھونے کے بعد پتھر کے کھل میں ڈال کر یہاں تک پیسا جاتا ہے کہ وہ باریک ہو جائے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی یا عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے تو سفید دودھ حاصل ہوتا ہے اس کو شیرہ کہتے ہیں جیسے شیرہ مغز کدو۔ شیرہ خٹماش۔ شیرہ تخم فرزد وغیرہ۔ خصوصاً گرم ہماروں میں شیرہ جات استعمال کرنے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ مریض کی بے چینی اور گھبراہٹ دور ہوتی ہے۔

48۔ ضماو (لیپ) *Paste*
خشک دوا کو پیس کر اس میں پانی ملا کر لیپ سا بنا کر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جیسے ضماو محلل۔ ضماو السی وغیرہ۔

50 نیم کوفتہ (دھکپلا ہوا)

اکثر جوشاندہ غیسرہ میں دواؤں کو نیم کوفتہ کرنا پڑتا ہے جیسے اصل اسوس۔ بیج کاسنی بیج بادیان۔ سہتان وغیرہ

51 مخوف خراشیدہ (دھان کیا ہوا)

یعنی تربد کے اندر سے کاڑی نکالی جائے تو وہ مخوف (نالی دار) کہلائے گا۔ اگر اس تربد کو پانی سے ادر کے سیاہ حصے کو چھلایا جائے تو وہ خراشیدہ کہلائے گا۔ یعنی جب تربد جو فدا اور سر چھلا ہو اس کو مخوف خراشیدہ کہتے ہیں۔ اصل اسوس کو بھی خراش کر استعمال کیا جاتا ہے۔

52 مقرض

قینچی سے کترے ہوئے کو کہتے ہیں جیسے ابریشم مقرض وغیرہ۔

52 پاشیدہ (چھوک کر) *Spandak*
جسے اسپنول ناکیسی۔ تخم ریحان وغیرہ جوشاندہ پر چھڑک کر مریض کو پلاتے ہیں۔

53 مغربل (چھلنی سے چھتا ہوا) *Sieved*
اکثر غاریقون کو پانی میں حل کر کے بالون کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جاتا ہے۔
چھتے ہوئے جز کو غاریقون مغربل کہا جاتا ہے۔

54 بدرقہ (دھکپلا ہوا)

اس چیز کو کہتے ہیں جو سادہ ہوتی ہے۔ دوا کھا کر ادر سے پلائی جاتی ہے۔ جیسے خربت۔ عرقیات۔ بدرقہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

55 چہار تخم (Four Seeds)
میں تخم کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ تخم اسپنول شامل ہیں۔

56 چہار مغز (Four Kernels)
مغز تخم خربوزہ، مغز تخم تربوز، مغز تخم گکڑی، مغز تخم کدو کو کہا جاتا ہے

7 لبدی
گوندی ہوئی نیم بھرجیسز جس سے گولی بنائی جاسکے۔

58 سفوف چکی
اس سفوف کو کہتے ہیں جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔

59 اطفا مہجھاؤ دینا
کسی دھات کو گرم کر کے جو شاندرہ یا رس میں ڈبو دیتے ہیں اس کو بھجھاؤ کہتے ہیں
یا پٹ دینا بھی کہتے ہیں۔

60 سق (پینا) Pounding
خشک ادویہ کو پیس کر سفوف بنانا سق کہلاتا ہے۔

باب دوم

آلات دواسازی (قدیم و جدید) اور ان کی تشریح و طریقہ استعمال

۱۔ کھل دیکھئے شکل نمبر (۱)

کھل کی قسمیں ۱۔ سنگ مرمر۔ سنگ سیاہ (سنگ موسی) سنگ خارا۔ سنگ سمان وغیرہ ان سب پتھروں کی کھل بنتی ہیں۔

ان میں سنگ سمان کا کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والا ہوتا ہے۔ یہ کافی قیمتی ہو کرتے ہیں۔ اس میں جواہرات جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ یشب وغیرہ کو پیسا جاتا ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسی نرم پتھر کے ہوتے ہیں جن میں جواہرات و جھڑیاں کو نہیں پیس سکتے۔ اگر بالفرض محال ان میں جواہرات و جھڑیاں کو پیسا جائے تو کھل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ان کھلوں میں زعفران و مصطلی وغیرہ کو پیستے ہیں۔

کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں (۱) خشک کھل کرنا اور (۲) تر کھل کرنا جس میں دوا کے ساتھ کسی بوٹی کا رس۔ کوئی عرق یا کوئی سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے کھل کی ہوئی چیز کو محلول بھی کہتے ہیں۔ جیسے محلول یاقوت۔ محلول مروارید۔ محلول صخر الیہود وغیرہ یعنی یاقوت۔ زمرہ۔ عقیق۔ یشب۔ مروارید۔ جھڑیہود۔ صدف۔ مرجان وغیرہ کو سنگ سمان کی کھل میں بہت ہی باریک پیس لیتے ہیں اور اس میں اس قدر عرق ملا یا عرق بید مشک ڈالتے ہیں کہ دوا خوب تر ہو جائے اور رگڑنا شروع کر دیں۔ اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک محسوس نہ ہو اور کھردرا پن محسوس ہو تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کر لیتے ہیں یہاں تک کہ بالکل نرم سفوف ہو جائے اور انگلیوں سے ملنے پر کھردرا پن محسوس نہ ہو۔

سرمد کو بھی اسی طرح پیسا جاتا ہے اور اس سفوف کو ریشم کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے جو سمیت ہی باریک سفوف ہوتا ہے تاکہ آنکھوں میں خراش پیدا نہ ہو۔

2- ہاون دستہ (ہانی)

اس میں ایک لوہے کی اوکھلی ہوتی ہے اور ایک لوہے کا دستہ ہوتا ہے۔ دو یکے کے شکل نمبر 2 اس میں سخت اور خشک جڑیں۔ لکڑیوں۔ چھانوں۔ پتوں۔ پھلوں وغیرہ کو کھلا جاتا ہے۔ بعض اوقات سخت تخم اور خشک دواؤں کو کوٹ کر باریک سفوف بھی بناتے ہیں۔ عام طور پر تھوڑی مقدار میں دواؤں کا سفوف بنانے کے لیے لوہے کا ہاون ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑی مقدار میں پیسا ہو تو جدید مشین کو استعمال کیا جاتا ہے۔

3- قرع انبق

قرع حاصل کرنے کے لیے مختلف آلات میں سے یہ بھی ایک ہے۔ جس کے ذریعہ مختلف دواؤں کا قرع باسانی نکالا جاسکتا ہے جسے قرع بادیان۔ قرع گاؤزبان۔ قرع مصلیٰ خون۔ قرع کاسنی۔ قرع کامنی وغیرہ وغیرہ۔ چونکہ مختلف ادویہ میں مختلف اجزاء موثرہ (Active Constituent) ہوتے ہیں جن کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعہ ان کے اجزاء موثرہ کو دور سے الگ کر کے قرع کی شکل میں حاصل کر لیا جاتا ہے۔

قرع انبق دو الفاظ قرع اور انبق سے مل کر بنا ہے۔ قرع کے لغوی معنی کدو کے ہیں اور چونکہ اس آئنا کا ایک جز تانبے کا گول دیگ ہے جو گول کدو سے مشابہ ہوتا ہے اس لیے اس کو قرع کہتے ہیں اور انبق اس مخصوص سرپوش حصہ کو کہا جاتا ہے جہاں بخارات پہنچ کر پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ سرپوش حصہ اس دیگ پر ڈھکن کا بھی کام دیتا ہے۔ اس کی بالائی اور زیریں سطحوں سے دو توشیاں لگی ہوتی ہیں جس کو بالترتیب بالائی وزیریں توشیاں کہتے ہیں۔ بالائی سطح پر جو ایک گھیرے سے گھرا ہوتا ہے۔ باہر سے ٹھنڈا پانی ڈالتے ہیں تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات یلانی کی شکل اختیار کر سکیں۔ اس طرح اس

گنبدِ ناحت میں سماعت گھنے سے جو پانی کے خطرات بنتے ہیں وہ زیرین سطح کے کناروں پر موجود گول نابیدار گھیرنے میں جمع ہو کر زیرین ٹوٹی کے ذریعہ باہر نکلے جاتے ہیں۔

عرق کشید کرنے کا طریقہ

عموماً عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہو کر تھے ہیں لیکن ایک عام اصول بھی ہے کہ دواؤں کو رات بھر بھگو دیا جاتا ہے اور پھر ان کو مختلف نکالت جیسے قرا انبق دیگ جھبکہ وغیرہ میں ڈال کر گرم کرتے ہیں اور ان کے بخارات درمیان میں مائل ہوتے ہیں۔

قرا انبق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کے لیے پہلے دوا کو قرا دیگ میں ڈال کر اس پر انبق (سر پوش حصہ) سے ڈھانک دیتے ہیں۔ اس کو آگ پر رکھتے ہیں۔ دونوں برتنوں کو گھل ملتانے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پھر دیگ کو چھپے پر رکھ کر آگ جلاتی جاتی ہے اور انبق کے اوپر کے حصے میں ٹھنڈا پانی بھر دیتے ہیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس کو اسی ٹوٹی کے ذریعہ ڈال کھول کر نکال دیتے ہیں۔ اور پھر دوسرا ٹھنڈا پانی بھرا جاتا ہے۔ زیرین ٹوٹی کے نیچے چینی کا برتن یا کوئی تانبے کا قلعی شدہ برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق کو ٹپکا یا جاسکے۔ اس برتن کو قابض کہتے ہیں۔ جب سارا عرق قابض میں جمع ہو جائے تو دیگ کو چھپے سے ہٹالیں۔ اس بات کا خیال رہے کہ عرق کشید کرنے وقت دیگ کو چھپے پر اس ٹوٹی کی طرف جھکا ہوا رکھیں جس سے عرق نکلتا ہے۔ ورنہ عرق باہر نکل سکے گا۔ اگر عرق بہت کم اور دیر سے آئے اور پھر پانی کی آواز کم ہو جائے تو یہ جان لینا چاہیے کہ عرق ختم ہو چکا ہے۔ بعض اوقات عرق کی بو بھی بدل جاتی ہے۔ نیز دواؤں اور پانی کا تناسب یہ ہو کہ ایک حصہ دوا ہو تو اس میں 2 حصے پانی ڈال کر 12 گھنٹے تک بھگو دینا چاہیے اور عرق پانی کا نصف حاصل ہونا چاہیے۔

۱۔ حمامِ ناریہ

قرا انبق کے علاوہ عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے جس کو حمامِ ناریہ کہاجاتا ہے۔ حقیقتاً یہ بھی قرا انبق کی ہی ایک قسم ہے۔ اس کے ذریعہ بھولوں۔ بھولوں۔ یا

گوشت وغیرہ کا خالص عرق یا روح کو نکالا جاسکتا ہے اور پھر دوا بھی بننے سے محفوظ رہتا ہے۔

طریقہ تیاری (دیکھئے شکل نمبر ۱)

جس پھل، پھول یا بوٹی کا عرق نکالنا مقصود ہو ان کو کھل کر ایک تنگ منہ والے تانبے کے قلعی دار برتن میں ڈالتے ہیں اور پھر اس پر ابوق نگایا جاتا ہے۔ دونوں برتنوں کو گھبوں کے آٹے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ تاکہ دھواں باہر نہ خارج ہو سکے۔ اب ایک بڑے لمبے کی کڑاہی میں ایک لمبے کا اسٹانڈ (سہ پایہ) یا مین اینٹ رکھ کر ان پر دوا کا دیکچہ رکھا جاتا ہے۔ کڑاہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ پانی کے کھنسنے سے دیکچہ بھی گرم ہو جاتے گا جس کے باعث ادویہ کا پانی بخارات بن کر اڑنے لگے گا اور ابوق میں موجود سرد پانی سے یہ بھی پانی ہو کر قوشی کے ذریعہ غبوں میں گر جائے گا۔ اس طریقہ میں بھی قلعہ بننے کے اور پکا پانی گرم ہونے پر تبدیل کر دیا جائے گا۔ جب کڑاہی میں پانی کم ہو جائے تو اس میں بھی مزید سرد پانی ڈالا جاتا ہے۔

اس میں اور قلعہ بننے میں نمایاں فرق اتنا ہی ہوتا ہے کہ قرعہ ابوق میں اس کے نیچے براہ راست آگ لگائی جاتی ہے لیکن اس طریقہ عمل میں قرعہ ابوق کو جوش کھاتے ہوئے پانی کی کڑاہی میں رکھا جاتا ہے جس کی وجہ سے ادویہ جلتے سے محفوظ رہتے ہیں اور اس کا خالص عرق بغیر پانی ملائے حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ تل بھسک (دیگ بھسک)

عرق زیادہ مقدار میں حاصل کرنے اور ادویہ کی خوشبو کی حفاظت کرنے کے لیے اس آلہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ عرق نکالنے کا ایک بہترین طریقہ ہے۔ کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بننا نہ محفوظ ہوتے ہیں اس لیے غلاب۔ کیورہ۔ بید مشک وغیرہ جی خوشبو دار چیزوں کے عرق اس ترکیب سے حاصل کیے جاتے ہیں بطور کشید کرنے وقت بھی اس کا استعمال ہوتا ہے۔

یہ حسب ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے۔ (دیکھئے شکل نمبر ۵)

۱۱) دیگ :- اس پر ایک گنبد سارپوش ہو تا ہے۔ دواؤں کو پانی کے ساتھ دیگ میں بھرا جاتا ہے۔

۱۲) گنبد سارپوش :- اس میں ایک سوراخ رہتا ہے جس کے ذریعہ دھن کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیتے ہیں۔

۱۳) نیچہ دھن :- یہ بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار جیسا کہ تصویر سے ظاہر ہے بنا دیا جاتا ہے اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ سے لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیتے ہیں اس کا ایک بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے تو دوسرا تنگ منہ کے تانبے کے قلعی شدہ برتن "قالبہ" میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط بند کر دیئے جاتے ہیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے۔

۱۴) قالبہ :- یہ ایک تنگ منہ کا تانبے کا برتن ہے جس میں نل کاریں سر املتا ہے۔ قالبہ کو ایک ناندہر بکیت میں رکھتے ہیں ناندہ میں ٹھنڈا پانی بھردیا جاتا ہے تاکہ قالبہ میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں۔

اس ترکیب میں اکثر لوگ تانبے کے بجائے مٹی کا سرپوش بھی بناتے ہیں لیکن اکثر ترین وقت پر اس کے ٹوٹنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اب یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آیا عرق ختم ہو گیا یا نہیں۔ کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈال دی جاتی ہیں۔ جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا۔ کوڑیوں کی آواز زور سننے سے معلوم ہو گا۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دینی چاہیے۔

۷۔ عرق لوبی

عرق نکالنے کا یہ بھی ایک طریقہ عرق لوبی ناری جنتر کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو لوبی کہنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ ایک پیچدار نالی پر مشتمل ہو تا ہے۔ دلو لب یعنی پیچ دیکھنے شکل نمبر ۱۷

عرق کشید کرنے کا طریقہ

اس کی ترکیب یہ ہے دوانی والی دیگ کے اوپر اپنی رکھنے کے بجائے ایک دیا

سرروش دکھاتا ہے جس میں ایک سیدہ بنتی تھی رہتی ہے اس کو دیگ سے ہاں سجدہ پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا آٹری سراقہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بحارات پھر اندر اسے دلوچی نالیوں سے گزر کر سرروش پانی کے برتن میں جلتے ہیں اور آٹری برتن یعنی قابض میں چکنے لگتے ہیں۔

پانی اور دوا کی مقدار

اکثر بازاری عطاریہ گرام یا اس سے کم دوا میں استعمال کر کے ۲ لیٹر تک عرق تیار کرتے ہیں جو نہایت خفیف اثر ہوتا ہے۔ لہذا کم از کم ۵۰ گرام ادویہ سے ایک لیٹر عرق نکالنا بہت بہتر ہے۔ جسے عرق بلویان وغیرہ۔

اگر ۵۰ گرام دوا اور ۲ لیٹر عرق نکالنا مقصود ہو تو تقریباً ۲ لیٹر پانی میں دوا کو بھگو دیا کریں تب ۲ لیٹر عرق نکلے گا۔

ضروری نوٹ ۱

اگر عرق میں دودھ کو بھی شامل کرنا ہو تو اس کو صبح عرق نکلنے کے وقت شامل کرنا چاہیے۔ اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا جائے تو وہ متعفن ہو جائے گا۔

۲۔ اگر عرق کے نسخہ میں مشک، عنبر، زعفران وغیرہ جیسے خوشبودار چیزیں ہوں تو ان کو ایک پوٹلی تھیلی میں باندھ کر دفرع انہی سے عرق نکالنے کی صورت میں، ٹوٹنے کے نیچے اس طرح ٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ ٹپکا کرے پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہوتا رہے لیکن اگر بھک کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو نل کے زیرین منہ میں رکھنا چاہیے۔

۳۔ اگر عرق میں مغزیات بھی شامل کرنا ہو تو اس کا شیرو نکال کر ملایا جاتا ہے۔

۴۔ برگ گاؤ زبان میں چونکہ لعاب کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور اس میں جوش و ابال بھی بہت زیادہ آیا کرتے ہیں اس لیے اس کے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کرنی پڑتی ہے اس پہلے میں بہت ہی بچی آٹھ پر عرق کشید کرنا چاہیے۔ اسی طرح دوسری نکالنا چیزوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔

5۔ اگر عرق میں پتوں کے رس و عیسر ملائے ہوں اس کو دیک میں بھر کر عرق نکالا کریں۔

7 پاتال جنتر (پاتال جنتر)

روغن و طلا کشید کرنے کے لیے اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی کئی موتیں ہیں۔ جن میں ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دبطاقین شکل نمبر 7، پہلے ایک آتش شیشی میں اور اس پر پڑوٹی کریں یعنی اس پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کر لیں۔ اس کے بعد جس چیز کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کر کے شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لوبے کے تار یا پھر گھوڑے کی دم کے بال لگا دیں تاکہ شیشی کے اوندھا کرنے پر اندر کی دوا باہر نہ نکل سکے۔ لیکن روغن رقیق بہہ کر نکل سکے۔

اب ایک مٹی کا گھڑا (مٹکا) لے کر اس کا پیسہ اخلاصہ کر کے اور گھڑے کو اٹھ کر چوبے پر رکھ دیں شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزاد کر اوندھا دیں۔ گھڑے میں اپنے بھر دیں اور آگ لگا دیں۔ شیشی کے منہ کے پاس کوئی برتن رکھ دیں تاکہ اس میں تیل (روغن) جمع ہو سکے۔ گرمی کے پہنچنے پر شیشی کی دوا سے روغن بہہ کر نیچے کے برتن میں چلے گا۔

دوسری ترکیب :- روغن کشید کرنے کی ایک اور ترکیب ہے اور اسی اصول سے روغن بلا در دھلاؤں حاصل کیا جاتا ہے۔ اس ترکیب میں ایک مٹی کا مستند برتن (مٹکا) لے کر اس میں تین چار باریک باریک سوراخ کر دیئے جاتے ہیں اور برتن میں دوا بھر کر اس کے منہ پر سرپوس رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا کر دیتے ہیں جس کے بالائی حلقہ پر یہ برتن اچھی طرح رکھ سکے لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ اس گھڑے کے نیچے ایک مینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر اس برتن (مٹکا) کو اس طرح رکھتے ہیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ مین پیالہ اوپر رہیں۔ تاکہ تیل ان سوراخوں سے نکلے اور سیدھ پیالے میں پختا رہے اور دیکھتے شکل نمبر 7، اب گھڑے کے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے گھڑے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اپنے رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر مٹکے میں موجود سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں پختا رہے گا۔

اگ کے سر پہ ہونے پر مٹی کو ملاحظہ کر کے برتن کو ملاحظہ کر لیتے ہیں اور نیچے کے پیالے میں
مچ شدہ تیل استعمال میں لاتے ہیں۔

گر کبھ جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۹)

روغن رتیل کو زیادہ مقدار میں حاصل کرنے کے لیے اس ترکیب پر عمل کیا جاتا ہے
اگرچہ کہ اس سے عرق بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ اس طریقہ میں ایک تانبے کا دیگچہ یا مٹی کی بانڈی
مے کر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ رکھ دیں اور کھارک کر اس کے اوپر مٹی کا پیالہ
رکھا جاتا ہے۔ اینٹ کے چاروں طرف، جن ادویہ کا تیل نکالنا ہو، انہیں نیم کو ب کر کے
ڈال دیتے ہیں۔ دبا پھر مٹی کے پیالہ کو تاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں بھی لٹکا دیا
جاتا ہے اور تار کا آخری سرا برتن کے گلے میں باندھ دیتے ہیں)

دیگچہ کے منہ پر ایک برتن جس کا پیندا خدب ہو رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیا
جاتا ہے۔ دیگچہ کو جو لمبے پر رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ اور اوپر کے برتن میں سر دھانی بھر جتے
ہیں جس سے ادویہ کے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت
میں مٹی کے برتن میں گرنے لگتے ہیں۔

۱۰۔ جل جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۱۰)

کسی دوا کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے لیے ان شاء اللہ کیا اسی اصل
کو اپنانے ہیں اس طریقہ میں ایک لوبہ کی کڑا ہی میں دوا لے کر اس پر ایک کٹورہ اونچا
کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ جسے جلندرہ
کہتے ہیں۔ اس سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اس کے بعد کڑا ہی کو پانی سے
بھر کر نیچے سے آگ لگا دیتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک اس عمل سے دوا قائم النار یا
روغن ہو جاتی ہے۔ اب پانی کو کڑا ہی سے نکال کر کٹورے کو اکھاڑ لینے ہیں اور تیل یا
قائم النار استعمال میں لاتے ہیں۔ جل جنتر کا زیادہ تدار و مدار مصالحہ جلندرہ پر ہے۔ جو
ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے۔ جس کو جل جنتر کے ذریعہ کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے
کے عمل میں پیالہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو توڑنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔ اسی کی وجہ سے

پانی دو ایک نہیں پہنچ سکتا۔ اسی بناء پر اس کو مہلندرہ یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ اس مصالحہ کو کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ مگر آسان ترکیب یہ ہے کہ ماش کے آٹے اور سفیدی بیض مرغ کو ملا کر بھی نہایت عمدہ مہلندرہ بنا سکتے ہیں۔ اس سے پانی کٹورہ کے اندر نہیں داخل ہو سکتا۔

۱۱۔ تیزاب کشید کرنے کے طریقے

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے تو اس سے یہ صاف ظاہر ہو جاتا ہے کہ ضرر اس کے اندر تیزاب رفاصہ یعنی تیزاب شیر پیدا ہو رہا ہے۔ کیونکہ تیزاب کا نام بھی اسی بناء پر رکھا گیا ہے ہر ترشی میں تیزابیت موجود ہے اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی یا جمادی تیزاب اور کھار (یعنی بوری، قلی، باہم ایک دوسرے کی ضد ہیں۔ اس طرح املی، انار ترش، سبب ترش، لیون کاغذی اور اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں میں ترشی اس لیے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ ہوتا ہے جس کو تحلیل کے ذریعہ الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ چنانچہ دہی کا تیزاب حیوانی، پھلوں کا تیزاب نباتی اور گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب کہلاتا ہے۔ بہت ساری چیزیں جب سر یا گل جاتی ہیں تو ان میں تغیر اور اسے مثال کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ سرکہ بھی اس کی ایک مثال ہے۔ بعض تیزابیت کو انسان مہنوی طریقے سے لیبارٹریز میں تیار کر سکتا ہے۔ اور بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں جس کی نمونہ دو شکلیں ہیں۔

پہلے طریقے میں (بمطابق شکل نمبر ۱۱) دواؤں کو نیم کو ب کر کے ایک گھڑے میں رکھتے ہیں۔ ایک اور دوسرا گھڑا جس کا منہ رگڑ کر اس گھڑے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو رکھ کر جوڑ کر آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیتے ہیں۔ دوا دالے گھڑے کو چلے پرتر چھارک کر آگ لگائی جاتی ہے اور دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھتے ہیں جو چھلے کے مانند ہو۔ اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ اس میں تیزاب ٹپکتا رہے۔ گھڑے پر سرد پانی سے بھگونے ہوئے کپڑے ڈالتے جاتے ہیں۔

دیکھئے شکل نمبر ۱۱، اس طریقے میں دوا متشی شیشی لی جاتی ہے ایک

میں دو اڈال کر اس کے مز میں دوسری شیشی کا منہ داخل کر دیتے ہیں۔ دوا کی شیشی کو چھپے پر رکھ کر اس کے نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ دوسری شیشی کو پانی سے بھرے ہوئے برتن میں لٹکا جاتا ہے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔

جدید مشین

۱۳۔ گرائنڈنگ مل (GRINDING MILL) (دیکھئے شکل نمبر ۱۳)

اس مشین کے ذریعہ خصوصاً دانہ دار ادویہ کا سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ اس مشین کے ہوپر (Hopper) دقیق خاصہ کے ذریعہ دوا ڈالی جاتی ہے۔ ہیرس (Beats) کے ذریعہ دوا پیسی جاتی ہے۔ اس کے اندر ایک پنکھا ہوتا ہے جو ہوا کے ذریعہ باریک سفوف کو ایک نالی کے ذریعہ تھیل میں پہنچا دیتا ہے۔ اس میں مختلف نمبر کی چھلیاں لگی ہوتی ہوتی ہے۔ جس نمبر کا سفوف چاہیے اس نمبر کی چھلی لگا کر میسا جاتا ہے۔ زیادہ تر ۴۰، ۵۰، ۶۰، ۷۰، ۸۰ نمبر یا ۱۰۰ نمبر کی چھلی استعمال کی جاتی ہے۔

۱۴۔ گلوب نماساختہ کی (ادویہ کا سفوف بنانے کی مشین) (Globe brand High pressure)

اس مشین کے ذریعہ سخت ادویہ کا سفوف بنایا جاتا ہے۔ جیسے ریونڈرینی، رنچیل، تمام قسم کی جڑیں، ہلدی، کچلا وغیرہ اس میں بھی مختلف نمبر کے چھلیاں لگے ہوئے ہوتے ہیں اس سے موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔

۱۵۔ باریک سفوف سازی کی مشین (Micro pulverizer)

شکل نمبر ۱۵ دیکھیے، اس مشین کے ذریعہ باریک سفوف یعنی ۱۰۰ نمبر اور اس سے زیادہ باریک سفوف حاصل کیا جاسکتا ہے۔ موٹے سفوف کو اس مشین میں ڈالنے سے باریک سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس میں ۱۰۰ نمبر کی چھلی یا اس سے زیادہ 300 نمبر تک کی بھی چھلی لگی ہوتی ہے۔ لیکن جڑی بوٹیوں کا سفوف ۱۰۰ نمبر سے زیادہ نہیں حاصل کیا جاسکتا ہے۔ جسٹ ادویہ میں تیل وغیرہ ہوتا ہے جس کی وجہ سے چھلی کے

سورائیں بند ہو جاتی ہیں۔ اس لیے ۔۔ انہر کا سفوف کافی ہے۔

سفوف مخلوط کرنے کی مشین (MIXER) (شکل نمبر ۱۷ دیکھیے)

اس مشین میں سفوف اور پانی ڈال کر دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جو قریب بتلے کے لیے ضروری ہے۔ بعض اوقات اس میں سفوف ڈال کر اس پر شکریا قوام ڈالتے جاتے ہیں تو اس سے معجون بن جاتا ہے یعنی معجون بنانے کے لیے بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ *Stainless* کا ہوتا ہے۔ زنگ و غیرہ نہیں آتا۔ بعض وقت ملٹ سفوف کو ملانا بھی ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔

دانہ دار سفوف بنانے کی مشین (GRANULATOR) (شکل نمبر ۱۸ دیکھیے)

اس مشین کے ذریعہ دواؤں کو دانہ دار سفوف میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس میں پہلے نمبر کی چھنی لگا کر تر سفوف ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۲۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ چھنا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۴۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ باریک دانہ دار سفوف حاصل کیا جاسکتا جو قریب بتلے کے لیے ضروری ہے۔ پھر اس سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو سیال پیرافن سے چرپا کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس پر میگ کارب اور سنگ جراثیم کا سفوف ملا کر سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس سفوف کو قریب بتلے کے لیے قریب سازی کی مشین میں ڈالا جاتا ہے۔

ادویہ کو خشک کرنے کی مشین (DRYER) (شکل نمبر ۱۹ دیکھیے)

عام طور پر دواؤں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ لیکن جب موسم سرد ہو دھوپ نہ ہو یا فوری گرم کرنے کی ضرورت ہو تو دواؤں کو اس مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے اس مشین میں ۲۴ کشتیاں لگی ہوتی ہیں جن کشتیوں میں تو سفوف کو ڈال کر مشین بند کر کے تپش ۵۰ درجہ سنٹی گریڈ سے کم درجہ پر دواؤں کو گرم کیا جاتا ہے اگر زیادہ گرمی پہنچانی چاہئے تو دواؤں کے اجزائے موثرہ کے پلٹنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو ۵۰ درجہ

سٹی کرڈ پش پر رکھ کر دواؤں کو خشک کر لیتے ہیں۔ خصوصاً داند دار سفوف اسی مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔

۱۹۔ قرص سازی کی برقی مشین (TABLET MAKING MACHINE)

رنگل نمبر ۱۹ دیکھئے، اس مشین میں مختلف سائز کے ڈائی اور پچیس *DIA & PUNCHES* لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ اس میں داند دار سفوف ڈال کر مختلف اوزان کے قرص تیار کر لے جاتے ہیں ۱۰ پچیس ولی مشین سے ایک گھنٹہ میں ۱۰ ہزار گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں۔

۲۰۔ خمیرہ سازی کی مشین (PASTE LIQUID MIXER)

رنگل نمبر ۲۰ ملاحظہ ہو، اس مشین کے ذریعہ ضاماد بھی بنایا جاتا ہے۔ زیادہ تر اس سے خمیرہ جات بنائے جاتے ہیں۔ اس میں ہڈ اس *Beater* لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ جب خمیرہ کا قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس میں نصف حصے تک اس قوام کو بھر کر مشین کو چلایا جاتا ہے۔ ایک گھنٹہ میں قوام سخت ہو جاتا ہے۔ پھر باقی قوام ڈال کر دوبارہ مشین کو چلایا جائے تو دو گھنٹہ میں بالکل سفید اور سخت خمیرہ حاصل ہوتا ہے۔ آج کل زیادہ مقدار میں خمیرہ جات یا سوئی بنا نے کے لیے یہی مشین استعمال کی جاتی ہے۔

۲۱۔ ضاماد سازی کی مشین (WET GRINDER) رنگل نمبر ۲۱ دیکھئے

اس مشین کے ذریعہ ضاماد وغیرہ تیار کیے جاتے ہیں۔ بعض وقت کچے پتوں کا رس وغیرہ نکالا جاتا ہے۔ اس میں ایک پتھر کی اوکھلی ہوتی ہے جس میں دوا ڈالی جاتی ہے۔ اس اوکھلی پر پتھر کا دستہ کرٹ کے ذریعہ گھومنے لگتا ہے جس میں دوا پس جاتی ہے۔

۲۲۔ قرص پر شکر چڑھانے کی مشین (TABLET SUGAR COATING MACHINE)

ملاحظہ ہو رنگل نمبر ۲۲، اس مشین کے ذریعہ قرص پر شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ مشین کے دو حصے ہوتے ہیں پہلے حصے سے شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ اور

دوسرے حصہ میں ریشم کا کپڑا لگا ہوا ہوتا ہے اس پر رغن وغیرہ ڈال کر ان اقرص کو چکدار بنایا جاتا ہے۔ جس کو *Polishing Pan* کہتے ہیں۔ اس کا مفصل بیان باب چہم میں کیا گیا ہے۔

23. جوب کی سختی معلوم کرنے کا آلہ (*Tablet Hardness Tester*)

شکل نمبر 123 دیکھئے۔ اس آلہ کے ذریعہ اقرص کی سختی کو دیکھا جاتا ہے۔ جب قرص تیار ہو تو اس قرص کو دو پیچ کے درمیان رکھ کر آہستہ آہستہ ہاتھ کے ذریعہ مشین کو دبایا جاتا ہے۔ جس نمبر پر قرص میں شگاف پیدا ہو یا ٹوٹ جائے تو اتنے کیلو وزن کے دباؤ کے ظاہر کرنا ہے اقرص پر 4 کیلو بعض پر 1 کیلو بعض پر 1 کیلو تک کا وزن پڑتا ہے۔ اس سے زیادہ دباؤ نہیں ڈالا جاسکتا۔ کم دباؤ پر قرص جلدی پانی میں حل ہو جائے گی۔ زیادہ دباؤ پر قرص پانی میں جلد حل نہ ہوگی۔ اس لیے اوسط دباؤ پر اقرص کو تیار کیا جاتا ہے (یعنی 4 کیلو)

24. قوام معلوم کرنے کا آلہ *Hand Refractometer Saccharometer*

شکل نمبر 124 ملاحظہ ہو، پہلے زمانے میں اظہار شربت، معجون اور خمیرہ کے قوام اپنے تجربہ سے بتاتے تھے لیکن آج کل قوام معلوم کرنے کے لیے ایک جدید آرتیار کر لیا گیا ہے جس کو *Saccharometer* یا *Refractometer* کہتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ مختلف فیصد کا قوام حاصل کر سکتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ کوئی غلطی کا امکان نہیں رہتا۔ اس آلہ میں 90 تا 30 درجہ تک نمبرات فیصد میں درج ہوتے ہیں جس نمبر تک سیاہ لکیر نظر آئے اتنے فیصد کو بتاتا ہے۔ جیسے شربت کے لیے 70 معجون جوارش کے لیے 70 اور خمیرہ کے لیے 70 تک قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی شکر کے محلول میں کتنے گرام شکر اور کتنے گرام پانی ملا یا گیا ہے بتایا جاتا ہے (اس کا مفصل بیان باب پنجم میں درج ہے)

25. جدید آلہ کشید (*MODERN DISTILATER*)

اس آلہ کے ذریعہ خوشبو دار ادویہ وغیرہ کا عرق نکالا جاتا ہے جس سے خوشبو اڑنے نہیں پاتی یہ سائنٹفک طریقہ سے عرق کشید کرنے کا آلہ ہے (دیکھئے شکل نمبر 125)

عرق کشید کرنے کا آلہ

حسب شکل اس میں ایک *Stainless Steel* کا بڑا استوانہ یا برتن ہوتا ہے اس میں پیمپار برنی کا ٹینکس *COILS* ہوتے ہیں جن کے ذریعہ برقی روگزاربی جاتی ہے۔ اور جس سے اس میں عرق کا پانی گرم ہونے لگتا ہے۔ یعنی کسی دو اکا عرق لکانا مقصود ہو جیسے عرق گلاب وغیرہ تو گلاب کی تازہ پتیوں کو پہلے 2 گھنٹوں تک پانی میں جس کا تناسب 1:12 ہوتا ہے۔ بجگو دیا جاتا ہے۔ دوسرے دن اس پانی کو اس آلہ کے *JARR* میں ڈال دیا جاتا ہے۔ برقی رو کی مدد سے پانی کو گرم کیا جاتا ہے۔ اس *JARR* اسٹیل کے برتن کے درمیان سے ایک نفی گزری ہوتی ہوتی ہے۔ جس کا تعلق اوپر کے استوانہ سنالہ سے ہوتا ہے۔ پانی کے جوش کھانے کے باعث اس نفی کے ذریعہ صہا پ گزر کر استوانہ میں داخل ہوتی ہے۔ اس نفی کے اطراف نف کے ذریعہ سرد پانی گزارا جاتا ہے۔ جب پانی کے بخارات استوانہ سنالہ برتن کی نالی میں سے گزرتے ہیں تو وہاں سرد پانی سے گلاب کے بخارات عرق میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس نفی سے ایک اور نفی جڑی ہوتی ہے جس کے ذریعہ مطلوبہ عرق حاصل کر لیا جاتا ہے دواؤں کی خوشبو وغیرہ خارج ہونے نہیں پاتی اور بہترین خوشبو دار عرق گلاب حاصل ہوتا ہے۔ اس استوانہ کی اوپر والی نفی سے گرم پانی خارج ہوتا رہتا ہے۔

جوہر اٹلانے کا آلہ

رد کیجئے شکل نمبر 12، اس کا مفصل بیان باب اول اصطلاح 212 میں کیا جا چکا ہے

باب سوم

سفوفات کی طریقہ تیاری POWDER

سفوفات "سفوف" کی جمع ہے اور سفوف اس خشک دوا کو کہتے ہیں جو ایک یا کئی دواؤں کو کوٹ چھان کر یا پس چھان کر بنایا جاتا ہے۔ سفوف کا دوسرا نام چورن بھی ہے۔ لیکن خاص طور پر چورن اس سفوف کو کہتے ہیں جو ہضم غذا کے لیے بنایا جاتا ہے اور اس کا جزو اعظم نمکیات ہوتے ہیں جو سفوف دانتوں کو صاف کرنے کے لیے بنائے جاتے ہیں وہ سنون (منجن) کہلاتے ہیں جو آنکھوں میں لگانے کے لیے باریک کھل کر کے تیار کیے جاتے ہیں ان کو کھل (سررم) کہتے ہیں۔

سفوف سب سے پہلا مرکب ہے ورنہ اس سے پہلے یا تو نباتات کی پتیوں، پھلوں وغیرہ کو بطور دوا دیے ہی چایا جاتا تھا یا ان کا رس نکال کر یا پانی میں پس کر چھان کر پیاجاتا تھا۔ قدیم حکماء میں سفوف کا موجودہ اسطور بیان کیا جاتا ہے۔

فن دوا سازی خواہ بڑے پیمانے پر ہو یا چھوٹے پیمانے پر اپنی جگہ بڑی اہمیت اور ذمہ داری کا کام ہے کیونکہ اگر دوا ساز قرابا دین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے یا عطا طیب کے مطابق عمدہ و صاف اصلی دوائیں مریض کو نہ دے تو قمار ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں کمی کی بجائے اضافہ ہوگا۔ مریض کی جان ہلاکت میں پڑ جائے گی۔ اس لیے دوا ساز کو ایک خلیق بے انتہار آدمی ہونا چاہیے۔ جو انسان زندگی کی قیمت سمجھتا ہو، دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے حسن اخلاق کے ساتھ پیش آتا ہو۔

دوا ساز کو اثنائے دوا سازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا

۱۔ دق و سختی رکھنا اور پینا (Pounding & Grinding)

مکرب ادویہ کی تیاری میں سفوف استعمال کئے جاتے ہیں۔ مفرد دوا کو سفوف بنانے کے لیے کوٹنا اور پینا پڑتا ہے۔ جس کو دق و سختی کہتے ہیں۔ سفوف بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

بعض اوقات جو شانہ تیار کرنے کے لیے دواؤں کو موٹا موٹا کوٹنا پڑتا ہے تاکہ دوا کے اجزائے موثرہ پانی وغیرہ میں اچھی طرح حل ہو جائیں۔ اس عمل کو نیم کو فٹہ بھی کہی جاتا ہے۔ بعض دفعہ کچلہ اور دندان نیل وغیرہ کو سوبان سے برادہ کر لیا جاتا ہے جس کو برد کرنا یعنی برادہ کرنا کہا جاتا ہے۔

عام طور پر دوائیں کھل میں پسینی جاتی ہیں جو پتھر، لوہا اور چٹنی کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ بعض اوقات سہل باٹ پر بھی پیسے جاتے ہیں۔ لوہے کے ہاون میں سخت سے سخت دوائیں پسینی جاتی ہیں۔ لیکن آج کل جدید طریقے سے مشینوں کے ذریعہ سفوف بنایا جا رہا ہے۔ جن میں مختلف نمبر کے چھلنیاں لگی ہوتی ہیں مثلاً ۶۰-۵۵-۱۰۰ نمبر وغیرہ جن سے آسانی کے ساتھ باریک یا موٹا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ مختلف دواؤں کا مختلف طریقوں سے سفوف بنایا جاتا ہے۔

سخت ادویہ کا سفوف بنانا

سپاری، کھجور وغیرہ جیسے سخت دواؤں کو پہلے دھوپ میں یا ہلکی آگ پر گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ رطوبت خارج ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو لوہے کے ہاون میں ڈال کر کوٹنا جاتا ہے اور مختلف نمبروں کے چھلنیوں سے چھانا جاتا ہے۔ باقی حصہ کو پھر دوبارہ کوٹ کر چھانا جاتا ہے۔ اس طرح زیادہ سے زیادہ سفوف حاصل ہوتا ہے۔ ذیل میں ان چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پینے کی ہدایات درج کی جا رہی ہیں جن کا سفوف مشکل سے تیار ہوتا ہے۔

۱۔ آرد خرما (DRY DATES)

مجموعہ یا کھجور خشک کا سفوف بنانا مشکل ہے۔ کیونکہ اس کے اندر لیسید اریا شہد

جیسی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا سفوف بنانے کے لیے جھوہارہ میں سے غٹھل (جھنگل) نکال کر اور روہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرم ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا کافی ہو کرتا ہے۔ لیکن بعض وقت جھوہارہ کا سفوف بنانے کے بجائے اس کو پانی یا دودھ میں خوب جوش دے کر ہاتھ سے اچھی طرح مل کر چھلنی سے چھاننا جاتا ہے۔ بعض مرکبات جیسے معجون اور خرما۔ معجون سپاری پاک میں بعض اہلباء اس کا سفوف حاصل کر کے قوام میں ملاتے ہیں۔

2- اُشقی و مُقل (AMONYIACUM & MUKUL)

یہ جکے گوند ہوتے ہیں۔ گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تو سے یا کڑا ہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح گوند گل یا اشقی سوکھ جاتا ہے تو یہیں کر سفوف بنایا جاتا ہے۔

3- افیون (OPIUM)

افیون کے اندر بھی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس لیے اس کو بھی ہلکی آگ پر گرم (ریان) کر کے اس کی رطوبت کو اڑایا جاتا ہے لیکن احتیاط کے ساتھ کہ افیون جلنے نہ پائے۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو کھل میں پس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو دودھ میں جوش دے کر دودھ کو گرم قوام میں ملا دیا جاتا ہے۔ خصوصاً اگر معجون میں شامل کرنا ہو۔ ایسی جلد دوائیں جن میں رطوبت ہوتی ہے جیسے افیون، اشقی، گوگل (مقل)، انار دانہ، ناریل۔ وغیرہ۔ بعض وقت ان دواؤں کو گٹھنے تک بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے محلول کو دوسری دواؤں میں ملا کر گولیاں بناتے ہیں یا معجون میں شریک کرتے ہیں۔

4- رسوت (RASAUT)

اس کو بھی آگ پر گرم کر کے سفوف بنایا جاتا ہے اس سفوف کو معاجین یا گولیوں میں ملا دیا جاتا ہے۔ بعض وقت رسوت کا بھی محلول حاصل کر کے سفوف میں ملا کر گولیاں

باتے ہیں۔

5۔ مصطکی (MASTAGI)

مصطکی کو کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے زمین زیادہ دباؤ نہ ڈالا جائے، چسا جاتا ہے۔ ورنہ کھل کی گرمی اور گرد کی حرارت سے مصطکی نرم ہو کر کھل اور دسے کے ساتھ چبک جاتی ہے۔ اس لیے اس کو تنہا پسنا چاہیے۔ دوسری دواؤں کے ساتھ نہ ملا یا جائے۔ بعض وقت اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے باسانی سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اگر جوارش وغیرہ میں شریک کرنا ہو تو مہمون یا جوارش مکمل سرد ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے یا اس کو گلی میں ہلکی آگ پر گرم کر کے حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس محلول کو شکر کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جیسے جوارش مصطکی میں اس کو اسی طریقہ سے استعمال کیا جاتا ہے۔

6۔ مغزیات

مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو باون دسے میں کوٹ کر یا سبب بٹے پر پیس کر سفوف بنالیں۔ مغزیات کا سفوف ہا فیکر کی چھانی سے چھایا جاتا ہے بعض وقت اس کا شیرہ نکال کر دواؤں میں ملا یا جاتا ہے۔ یا قوام کے وقت ملا کر دوبارہ قوام حاصل کیا جاتا ہے۔

7۔ سمی دوائیں (TOXIC DRUGS)

جیسے کپکد، Nuxvomica، وغیرہ پہلے ان ادویہ کو مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے کچھ مہسی دوائیں نرم ہو جاتی ہیں تو ان کو کوٹ کر موناموٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں مشینوں کے ذریعہ بانوسے کے باون میں کوٹ کر باریک سفوف بنالیتے ہیں اور پھر مہمون وغیرہ میں شامل کر لیتے ہیں۔

8۔ تخم اہلی (TAMARIND SEED)

اس سے سفوف کیے تخم اہلی کو تھوے یا لوہے کی کٹانی میں مہمون کر اس کا چھکا

دور کیا جاتا ہے۔ مغز کو کوٹ کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ یہ پھر حتمی کو ۳-۵ دن تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جب وہ پھول جائے تو اس کا پھلکا دور کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ دم حالت میں کوٹنے سے اچھی طرح سفوف بنے گا۔

۹۔ ابریشم (SLK)

ابریشم کو سفوف کرنے کے پے سب سے پہلے ابریشم کو تیغی سے باریک کر کر گرم نوے پر بریان کر لیا جاتا ہے اس کو پھر کھول میں باریک پیس کر سفوف بنایا جاتا ہے زیادہ تر اس کا جو شانندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ جو شانندہ کے پے ابریشم کو مغزوں کر لیں پھر 2-3 پانی سے خوب دھوئیں اور مسلسل 8 روز تک صبح و شام جو شس دینے سے اس کے اجزائے موٹے جو شانندہ میں آتے ہیں۔ معمولی گرم کرنے سے کچھ فائدہ نہ ہوگا۔ آج کل جدید طریقہ سے اس کا محلول حاصل کیا جاتا ہے۔ یعنی ابریشم کو سوزیم ہائڈرو آکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ تو یہ فوری محلول کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اس محلول کو دوسرے ادویات کے جو شانندے کے ساتھ شکر ملا کر خمیرہ بنایا جاتا ہے۔ میسہ خمیرہ گاؤز بان وغیرہ

۱۰۔ قیمتی جواہرات کا سفوف

جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ عقیق۔ لعل۔ ہیرا۔ یشب۔ صدف۔ مروان۔
سد وغیرہ۔

سب سے پہلے بن دواؤں کو سنگ سیاہ کے کھول میں ڈال کر باریک پسا جاتا ہے اور ۱۰۰ نمبر کی چمینی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سنگ سماق کے کھول میں ڈال کر کسی عرق جیسے گلاب یا عرق کیوڑہ کے ساتھ کھول کیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا عرق جذب ہو کر خشک سفوف حاصل ہو جائے۔ اس سفوف کو دنوں انگلیوں سے مل کر دیکھا جاتا ہے کہ سفوف میں کھروہ اپن تو نہیں ہے۔ اگر کھروہ اپن محسوس ہو تو زیادہ عرق ڈال کر پسا جاتا ہے۔ جہاں تک کہ سفوف بالکل نرم و باریک ہو جائے اور سفوف پانی کی سطح پر تیرتا رہے۔ ڈوبے نہیں پائے۔ اس

طرح اس سفوف کی جانچ کی جاتی ہے کہ سفوف استعمال کے قابل ہے یا نہیں۔ اس قسم کے سفوف کو محلول کرنا بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ اطباء نسخوں میں مراد یہ محلول۔ مرجان محلول۔ یا قوت محلول وغیرہ لکھا کرتے ہیں۔ اس سے مراد یہی جو اہرات کا باریک سفوف ہے جو عریقات میں پیسا گیا ہے۔

۱۱۔ سنگ سرمہ (ANTIMONY)

سرمہ کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اس وقت تک کھل کر لیا جاتا ہے کہ اس کے باریک ذرات کی دھجک بالکل غائب ہو جائے اور انگلی سے ملنے پر قطعاً کرکڑاہٹ نہ محسوس ہو۔ اس کے بعد اس کے سفوف کو ریشم کے کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ تاکہ باریک ذرات آنکھ کو نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس لیے سرمہ کو بہت باریک پیسا جاتا ہے۔

ابرک (NICA)

ابرک کا سفوف بنانے کے لیے سب سے پہلے ابرک کو لوہے کے ہا دن دستہ میں ڈال کر خوب کوٹا جاتا ہے جس سے اس کے پرت علاحدہ علاحدہ ہو جاتے ہیں۔ اس سفوف کو ایک دبیز کپڑے میں پونٹنی باندھ کر گرم پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ اور دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے ابرک کے باریک ذرات کپڑے سے خارج ہو کر گرم پانی میں جمع ہو جاتے ہیں۔ اس طرح اس عمل کو 2-3 دفعہ دہرایا جاتا ہے جس سے باریک سفوف پانی میں آتا ہے اور اس پانی کو چند گھنٹے تک بکھجھورنے سے ابرک کے ذرات پانی کی جہر میں بیٹھ جائیں گے۔ بعد ازاں پانی کو پھینک دیا جاتا ہے اور سفوف کو خشک کر کے دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو ابرک محلول کہا جاتا ہے۔

زعفران (Saffron)

زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں باریک شدہ ملا تا ہو تو خشک

کر کے باریک کھل کر کے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر یہ ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ کا سفوف ملا کر کچھ دیر اور کھل کریں تاکہ زعفران تمام اجزاء میں ابھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش میں ملانا ہو تو اس کو پہلے باریک کھل کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں عرق گلاب یا عرق کیوڑہ ملا کر خوب پیسا جاتا ہے یہاں تک کہ زعفران اچھی طرح عرق میں حل ہو جائے۔ اس زعفران کو معجون و جوارش کے گرم قوام شہد کے قوام میں ملا کر اچھی طرح حل کر لیا جاتا ہے اس کے بعد دواؤں کا سفوف قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے تاکہ زعفران اچھی طرح معجون میں مل جائے۔ نیم گرم قوام میں زعفران کا فنول ملانے سے عرق کے بخارات اڑ جائیں گے۔ اور رطوبت ماتی نہ رہے گی۔ ورنہ معجون خراب ہوگا۔

۱۴۔ مشک و جندرمیدستر (MUSK & JUND-E-BEDASTAR)
اس کو کسی عرق میں کھل کر کے معجون یا خیرہ کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ یا اس کا سفوف ملا کر استمان کیا جاتا ہے۔

۱۵۔ عنبر (AMBER)
عنبر کو کسی عرق میں پیسا نہیں جاتا کیونکہ وہ چپک جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خشک پیسا جاتا ہے یعنی اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے اس کا سفوف حاصل ہو جاتا ہے بعد ازاں خیرہ میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کو گرم مٹی میں حل کر لیا جائے اور اس مٹی کو قوام میں ملا کر گھوٹ دیا جائے اس طرح عنبر پورے خیرہ میں مل جائے گا۔

کافور (CAMPBOR)
اس کو سفوف بنانے کے لیے خشک کھل میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے پیسا جاتا ہے۔ بعض وقت اس سفوف پر انکھل کے چند قطرات ٹپکا کر پیسا جاتا ہے جس سے کافور ص ہو جاتا ہے پھر اس محلول میں دیگر ادویہ کا سفوف ملا کر پیسا جاتا ہے۔ جس

سے کافور پورے سفوف میں مل جائے۔

نوٹ :- اگر گولیاں بنانا یا قرص بنانا مقصود ہو تو سفوف باریک پسا جاتا ہے یعنی ۷۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے یا ملل کے کپڑے سے بھی چھان سکتے ہیں۔ اگر سفوف کسی باضم دوا میں استعمال کرنا ہو تو زیادہ باریک نہ ہونا چاہیے اس کے لیے ۷۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنا چاہیے۔ اگر یہی دوایں جو گردوں کے امراض میں استعمال ہو رہی ہوں تو ان کا سفوف باریک یعنی 80 نمبر کا ہونا چاہیے۔ اگر گولیاں بنانا ہو تو ۱۰۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنی چاہیے۔ اگر سفوف میں جو اہرات و حجریات ہوں تو ان کو ملاحظہ ملاحظہ کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملا نا چاہیے۔

اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو ملاحظہ باریک پس کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی میں چھان کر دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملا نا چاہیے۔

اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں جن کے ساتھ موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو اس سفوف کو شیش میں ڈال کر اس کے اندر چونے کی پوٹی ایک دھاگہ کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھ کر لٹکائیں تاکہ چونا ہوا کی نمی کو بخوبی جذب کرتا رہے اس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا۔

سفوف کو کاغذ کے برتنوں میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر دیں تاکہ اندر ہوا نہ داخل ہو سکے۔ دواؤں کا سفوف بنا کر رکھنے سے خراب ہونے کا اندیشہ ہے لہذا 2 ماہ سے زیادہ مدت تک سفوف نہیں رکھنا چاہیے۔

مکعب دوا میں بناتے وقت ہر ایک دوا کا سفوف ملاحظہ ملاحظہ ناپ تول کر ملا نا چاہیے تاکہ اوزان کی ترکیب میں فرق نہ آنے پائے۔ ہر سفوف کے مرتبان پر سلیپ چسپاں کرنا ضروری ہے ورنہ شناخت میں دشواری پیش آسکتی ہے اور بسا اوقات نفع کے بجائے نقصان لازم آتا ہے۔ چند مشہور سفوفات مثلاً سفوف برص، سفوف چھٹکی، سفوف سرخ، سفوف سبز، سفوف شورہ قلمی، سفوف طین، سفوف نمک، شیخ الزمیس، سفوف نمک، سیمانی، سفوف مابس اندم، کے نسخے مع ہر ایک تیار ہیں۔ فقہاء و خوارک اور علماء نے ان سفوفات کی بہت سی ہولت کے لئے خاص

59

فورے درج کیجے جا رہے ہیں۔
چند مشہور مرکبات
۱۔ سفوف برص

نسخہ۔ انجیر خشک۔ تخم پنواڑ ہر ایک ۵۰ گرام یا بچی۔ چاکسو ہر ایک ۲۵ گرام۔

ترکیب تیاری

جلد دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر ۵۰ نمبر کی مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

برص و بھپھری کے بے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام یہ سفوف رات کو ۲۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگور رکھیں۔ صبح کو صاف پانی زلال، نتھار کر پیئیں اور ثقل پیس کر دوائی پر لگائیں غذا میں یسینی روٹی دیں۔

۲۔ سفوف چٹکی

نسخہ۔ ہیلہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ نفل سیاہ۔ نمک طعام۔ زرخور۔ سیاہ گریبان (تھکار) ہر ایک ۵۰ گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کرنے کے بعد کوٹ کر ۵۰ نمبر مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

یہ سفوف بچوں کے اکثر امراض معدہ میں مفید ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔
قوت باہمہ کو بڑھاتا ہے۔ ریاح خارج کرتا ہے۔

مقدار خوراک

500 ملی گرام سے ایک گرام تک پانی کے ساتھ کھلائیں۔

3۔ سفوف سرخ

نسفہ :- پھلکری بریان۔ گبرو۔ ہر ایک ۵۰ گرام

ترکیب تیاری

دونوں دواؤں کو کوٹ کی چھنی نمبر ۸۵ سے چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شیشے
کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک میں مفید ہے۔ پیشاب لاتا ہے اور پیپ کو بند کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۵ گرام سفوف پھانک کر ادھر سے شربت بزدری، ۵ ملی لیٹر پانی میں ملا کر پلائیں۔
صبح و شام استعمال کرنے سے چند دن کے اندر اندر نمایاں فائدہ نظر آئے گا۔

۴۔ سفوف سیلان الرحم

نسفہ :- لما شیر املی۔ بیج بند۔ تخم اوٹنگسن۔ تخم خشتاش سفید۔ تخم سروال۔ تال
مکھانہ ستارو۔ کشیز فلک۔ پاکڑا انگلی۔ بھل سپاری۔ چنیا گوند دکرکس، صمغ عربی۔

رگوند ہول، تالکمانہ ہر ایک ۵۰ گرام قند سفید دھکر، ہم وزن سفوف (۲۶۵) گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر چھلنی ۸۵ نمبر سے چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر قند سفوف کو پیس کر ۹۰ نمبر چھلنی میں چھان کر اس سفوف میں ملا کر دوبارہ تمام سفوف کو ۹۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور شیشے کے مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔

فوائد

خصوصاً عورتوں کے امراض سیلان الرحم رحم سے سفید رطوبت کا آنا میں مفید ہے

مقدار خوراک

ایک گرام سفوف دودھ یا پانی کے ساتھ صبح و شام استعمال کرائیں۔

5۔ سفوف شورہ قلمی

نسخہ ۱۔ جو اکھار۔ زیرہ سفید۔ شورہ قلمی۔ کباب چنی۔ گیر و ہر ایک ۵۰ گرام۔

ترکیب تیاری

سب دواؤں کو کوٹ کر ۸۵ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک اور پیشاب کی جلن میں مفید ہے۔ پیشاب خوب لاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۵ گرام سفوف روزانہ صبح و شام لیں، چھانچ یا شربت بزروری معتدل

کے ساتھ استعمال کرائیں۔

۶۔ سفوف طین

نسخہ ۱۔ اسپنول مسلم، تخم ریحان، تخم کنوچہ، طباشیر، تخم حاض، گل ارمنی، صیغ عربی
نشاستہ محمدیہ ہر ایک ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری

ابتدا کے تین دواؤں کو چھوڑ کر باقی دواؤں کو کوٹ کر ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں
ابتدا کے تین دواؤں اسپنول، تخم ریحان، تخم کنوچہ بغیر کوٹے سالم ہی سفوف میں ملا
کر رکھیں۔

فوائد

سفوف مفرادی اور خونی دستوں کو روک دیتا ہے۔ یہ ہمیش میں استعمال
کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

5-5 گرام سفوف گھی سے چرب کر کے صبح و شام دیں اور اس کے ساتھ اتنا
گرام ریشہ غلی کا لعاب نکال کر بلائیں۔ چند خوراک سے فائدہ ہو جائے گا۔

۷۔ سفوف نمک شیخ الرئیس

نسخہ ۱۔ نمک طعام - ۴ گرام۔ فلفل سفید - ۹ گرام۔ نوشادر قلمی - زنجبیل
دسونٹہ، فلفل سیاہ دکالی مرچ، پودینہ خشک - تخم کرنس - ہر ایک ۱۰ گرام۔ تخم
بالون درجہ ۱، بادیان خورد - نانخواہ راجواتن دیس، سنبل الطیب دبا پھر دہر
ایک 3 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر مہ نمبر کی پھلنی سے چھان کر سفوف کو چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھ لیں۔

فوائد

معدہ کو قوی بنادیتا ہے بدستھی اور ریاح کو زائل کرتا ہے۔ غذا کو سہم کرتا اور بھوک لگاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا اگر ام سفوف بعد غذا استعمال کریں۔

سفوف حالبس الدم

نسوز۔ سنگ جراثیم۔ گیر و طباشیر اصلی ہر ایک ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

ہر عضو کے جریان خون کو روکتا ہے۔ نفث الدم۔ کثرت حیض میں بہت مفید ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف صبح و شام پانی سے استعمال کریں ۲-۳ روزیں کافی فائدہ ہوگا۔

تصویر SEIVING اچھاننا غسل دینا

تصویر کو مختلف معنوں کے لحاظ سے استعمال کیا جاتا ہے۔ تصویر کو بعض وقت نخل رچھاننا، کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور بعض وقت غسل دھونا، کے طور پر بھی جیسے اگر سفوف کو چھاننا ہو تو مختلف نمبروں کی چھینیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ یعنی ایک مربع انچ میں جتنے سوراخ ہوتے ہیں ان کا نمبر سوراخ کی تعداد دوگنا ہوتا ہے مثلاً اگر کسی چھینی کے ایک مربع انچ رقبہ میں 20 سوراخ ہیں تو اس کو 40 نمبر کی چھینی کہا جائے گا۔ اگر 80 سوراخ ہیں تو 60 نمبر کی چھینی۔ اگر 40 سوراخ ہوں تو 80 نمبر کی چھینی اور اگر 60 سوراخ ہوں تو 100 نمبر کی چھینی کہلائے گی یعنی 100 نمبر کا عمدہ باریک سفوف (fine powder) کہلائے گا۔ ملاوہ یوس سفوف کو ملل کے کپڑے سے بھی چھانا جاتا اس کو بھی تصویر کہتے ہیں، اس طرح جو شاندا اور ضربت کو دبیز کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ آنکھوں کی دوا قطری کا غد (Filtered Paper) کے ذریعہ چھانا جاتا ہے۔ بعض دوائیں جیسے مویز معقی۔ انجیر زرد۔ آلو بخارا وغیرہ پہلے پانی سے دھو کر صاف کر لی جاتی ہیں اور اگھٹنے تک ان کو پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جو شش دے کر ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ اچھی طرح پانی میں حل ہو جانے کے بعد تاروں کی چھینی یا ملل کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ یہ بھی عمل تصویر کہلاتا ہے۔ اس طرح تر بنجن کو بھی چھاننے کے لیے رات بھر پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح جو شش دے کر اچھی طرح ہاتھ سے مل کر ملل کے صاف کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے پانی کو ایک گھنٹہ تک سکون کے ساتھ رکھا جاتا ہے۔ جس سے رسوب برتن کی تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ رسوب کو بغیر حرکت دینے اس کے اوپر کے پانی کو احتیاط سے دوسرے برتن میں حاصل کر لیا جاتا ہے اور اس پانی کو قوام بناتے وقت استعمال میں لایا جاتا ہے یا پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنا لیتے ہیں۔

تصویر کو بعض وقت نتھارنا کے معنی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ جس میں مٹی چونا وغیرہ جیسی ادویہ کو جو پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہونیں انکو تھریجے جڑی سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پسے ہوئے سفوف کو

پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیتے ہیں۔ جس سے اس سفوف کے مہضرات نکلے۔ پھر ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد بہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھاریتے ہیں جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں اور تہہ میں بیٹھ ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ نکلے۔ پھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں۔ جن کا الگ کرنا مقصود ہے۔ اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں تو انہیں دوبارہ باریک پیکر اسی طرح عمل کریں۔ یعنی تھرے ہوئے پانی کو جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار انتھارتے ہیں۔ پھر تہہ میں بیٹھی ہوئی چیز راسب اکو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔ اس عمل کو ایسا بعض وقت غسل ردھونا بھی کہتے ہیں جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ اسے منسول کہا جاتا ہے۔ جیسے شارنج منسول۔ لاجورد منسول وغیرہ۔ لیکن اسن کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں۔ یہاں پر تفصیل کے عمل کو غسل کہا گیا ہے۔ جس کے مختلف طریقے ہیں۔

غسل ججریات

اکثر پتھروں کے منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ انہیں خوب باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں مل کر پھیل جاتے ہیں اور موٹے اجزاء پانی کی تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو معد باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں۔ جس سے یہ اجزاء تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔

چونا منسول (LIME WASHED)

چونے کو منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں۔ جو کچھ نکلے پھر وغیرہ تہہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دے اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑیں جس سے چونہ تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اور پانی اوپر آجائے گا اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں۔ اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اس طرح گھولیں۔ اور تلچٹ

کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔ اور اس کے پانی کو جس میں ہاریک ذرات لے ہوئے ہوں لکھ چھوڑیں۔ صاف چونا تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اس کو مغسول چونا کہتے ہیں۔

۲۔ لک مغسول (LUK WASHED)

لکھ کو کڑی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیس 30 گرام لک کو جو شانہ ۵۰ گرام روپوند جینی + ۵ گرام آئرن پکسٹی کے ساتھ پیس اور پانی کو نتھالیں۔ باقی دوا میں اور جو شانہ ملا کر رگڑیں یہاں تک کہ پورا لک حل ہو جائے۔ اس محلول کو ملل کے کپڑے کے ذریعہ چھان لیں اور چھپے ہوئے پانی کو سکون سے رکھ دیں۔ چند گھنٹے کے بعد لک کے ذرات تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ اس کے اوپر کے پانی کو گر ا دیا جاتا ہے پھر اس پر تازہ پانی ڈال کر اچھی طرح مل کر رکھ چھوڑیں اس عمل سے لک دھول جائے گا۔ اگر دوغبار اور آجائے گا۔ دو تین گھنٹے کے بعد اس پانی کو گر کر تہہ میں بیٹھ ہوئے لک کے ذرات کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی لک مغسول کہلاتا ہے۔

۳۔ صبر مغسول (ALOVES WASHED)

ایلوے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ سنبل الطیب چرائیہ بنگر۔ تیجہ جاوتری۔ جاتفل۔ مرکی۔ دارہینی۔ عود بسان۔ جب بسان۔ انخر۔ مصلیٰ ہر ایک ۵۰ گرام کو نیم کو ب کے لک بڑ پانی میں جوش دیں۔ یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اس کو چھان لیں اور ایلیٹر و آٹھ کیلو ہارک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی نتھالیں اور تنقل کو جد کر دیں۔ سترے ہوئے پانی ایک برتن میں سکون سے رکھ دیں اور تہہ نشیں ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں یہی صبر مغسول کہلاتا ہے۔

۴۔ مردار سنگ مغسول

اس کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردار سنگ کو اس کے ہم وزن تنک کے ہمراہ پیس کر اس پر اس قدر پانی گرائیں کہ 4 انچ پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ

تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں۔ اس طرح 40 روز تک اس عمل کو دہراتے رہیں۔ بعد ازاں پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی مردار سنگ مغسول کہلائے گا۔

(5) غسلِ اطمیان (مٹیوں کا دھونا)

جس مٹی کو دھونا چاہیں اس کو اس قدر پانی میں میگوئیں کہ اچھی طرح مٹی گھل جائے۔ اس پانی کو کپڑے سے چھان لیں اور اس چھنے ہوئے پانی کو رکھ چھوڑیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ مٹی کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی طین مغسول یعنی مغسول مٹی ہوگی۔

6۔ روغن زرد مغسول

گھی کو کسی برتن میں ڈال کر اس پر پانی ڈالا جاتا ہے یہاں تک کہ گھی اچھی طرح ڈوب جائے۔ اس کے بعد دونوں ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ پھر پانی کو گرایا جاتا ہے۔ دوسرا تازہ پانی ڈالا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو 2 دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں پانی گر کر گھی کو حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی روغن زرد مغسول کہلاتا ہے۔

7۔ موم مغسول

موم جیسے پگھلنے والی چیز کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں۔ اس کو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں۔ تاکہ اس کی غیر محفل کہوتین تہہ نشیں ہو جائیں۔ اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو اس کو حاصل کر لیں یعنی موم پانی میں ڈالنے کے بعد جم جائے گا اور پانی کی سطح پر آجائے گا۔ یہی موم مغسول کہلاتا ہے۔

8۔ غسلِ شیرج

تلوں کے تیل کا دھونا۔ تیل کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جو شش دیں۔ اس کے بعد نمک کا پانی نکال کر دوسرا صاف پانی ڈال

کر جو ش دیں۔ پھر اس پانی کو علاحدہ کر کے تیل کو حاصل کر لیں یہی مغسول تیل کہلائے گا۔
نوٹ ۱۔ نیلا تو تیار۔ حجاز رنتی۔ شادنج۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ اسی اصول سے
مغسول کیے جاتے ہیں یعنی اس کو باریک پیس کر سفوف بنا کر پانی میں حل کر کے اس
پانی کو جس میں ذرات ملے ہوئے ہیں۔ دوسرے برتن میں حاصل کر کے ان کے ذرات
کو تہہ نشیں کرایا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پانی کو پھینک دیا جاتا ہے۔ اور تہہ نشیں ذرات
کو سکھا کر کام میں لایا جاتا ہے۔

تدبیر ادویہ (Purification of drugs)

چند نباتی اور معدنی ادویہ جو طبعی طور پر پائے جاتے ہیں۔ ان میں اکثر سمیت موجود
رہتی ہے۔ اگر ان ادویہ کو استعمال کرنا ہو تو پہلے ان کو مدبر کیا جاتا ہے۔ ان ادویہ کو مصفیٰ
کہا جاتا ہے۔ یعنی دوا میں کوئی ایسا عمل کرنا جس سے اس کی مخصوص نقصان دہ صفت دور
ہو جائے اور قابل استعمال ہو جائے اس کو تدبیر و اصلاح کہتے ہیں۔ اور ایسی اصلاح شدہ
چیز مدبر کہلاتی ہے۔ دوا سازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں اس
لیے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کے طریقے درج کیے جاتے ہیں۔

۱۔ ایفون اور رسوت

ایفون اور رسوت کو مدبر کرنے کے لیے پہلے ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے
تینچی سے کتر لیے جاتے ہیں اور ان کو عرق گلاب میں 24 گھنٹوں تک بھگو کر رکھا جاتا
ہے۔ جس سے ٹکڑے نرم ہو جاتے ہیں ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر دوسرے برتن
میں دیر کر کے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے محلول کو دو تین گھنٹے تک ساکن
رکھا جاتا ہے۔ دو تین گھنٹے کے بعد ایفون اور رسوت کے موٹے ذرات برتن کی تہہ
میں بیٹھ جائیں گے پھر اس کے اوپر کے پانی کو دوسرے برتن میں آہستگی کے
ساتھ منتقل کر لیا جاتا ہے تاکہ نیچے بیٹھے ہوئے ذرات ہلنے نہ پائے۔ اس حاصل شدہ
محلول کو ہلکی آگ پر رکھ کر بخار کے ذریعہ پانی کو اڑایا جاتا ہے۔ جو بگاڑھا سا مایع حاصل
ہوتا ہے اس کو مصفیٰ ایفون و رسوت کہتے ہیں۔

2- زیرہ سیاہ اور اجوائن

ان ادویات کو ایک برتن میں ڈال کر ان پر سرکہ اتا ڈالا جاتا ہے کہ وہ دھوئے بائچ اوپر رہے۔ ان ادویات کو 72 گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ جس سے سرکہ دواؤں میں جذب ہو گا۔ ان دواؤں کو نکال کر سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ بعد میں ان کا سفوف بنا کر دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ جوارش کوئی بنانے کے لیے زیرہ سیاہ کو اسی طرح مدبر کے استعمال میں لاتے ہیں۔

3- انزروت

انزروت کو ہارک پیس کر اس کے سفوف میں بکری کا دودھ یا گدھی کا دودھ ملا کر ضما د بنا لیتے ہیں۔ اس کا ٹھہر ضما کو جھاڑ کی لکڑی پر لپیٹ دیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح جم جائے اس لکڑی کو کوئلے کی آگ پر گرم کر کے سکھایا جاتا ہے۔ یہی مدبر انزروت ہے۔

4- بھلانوان (بلا دور)

بھلانوان کو مدبر کرنے کے لیے پہلے اس کے سرخ ٹوپی والے حصے کو علامہ کر لیا جاتا ہے۔ جس کو بھلانوان کا بھول کہتے ہیں جس کو شوق سے کھایا جاتا ہے، اس علامہ کردہ کالے بھلانوان کو گرم سرخ چمٹے سے دبایا جاتا ہے۔ جس سے بھلانوان کا تیل نکل جاتا ہے احتیاط رہے کہ تیل جسم کو لگنے نہ پائے ورنہ جھالا آجائے گا۔ تیل نکالے ہوئے بھلانوان کو پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس طرح تین دفعہ تازہ پانی بدل کر جوش دیتے ہیں اس کے بعد ان بھلانوان کو دودھ میں جوش دیا جاتا ہے پھر اس کو دودھ سے نکال کر تازہ پانی سے دھویا جاتا ہے۔ ان کو سوکھا کر دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ مغز بھلانوان تل کے ساتھ یا مغز ناریل یا مغز اخروٹ کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں ورنہ جھال پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

5۔ جمال گوٹ (حسب سلاطین)

مغز جمال گوٹ کو لایا مسہل کے گولیوں میں زیادہ تر استعمال کرتے ہیں۔ نمبر مدبر کے اس دوا کو استعمال کرنے سے معدے کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو مدبر کرنبے حد ضروری ہے۔ اس کو مدبر کرنے کے لیے جمال گوٹ کو ایک پوٹلی میں باندھ کر گوبر کے پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پوست کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس کے مغز کو یسوں کے رس میں ڈال کر خوب گرم کرتے ہیں پھر اس کے بعد ان کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد 250 گرام جمال گوٹ کو ایک تھیلی میں باندھ کر ایک لیٹر گلے کے دودھ میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد جمال گوٹ کو تھیلی سے نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے پھر دو بیج پتے کے درمیان میں سے پنی کو جو زہریلی ہوتی ہے۔ نکال کر پانی سے دھو کر سوکھایا جاتا ہے۔ اس کے سفوف کو دوسرے ادویہ کے ساتھ گولیاں وغیرہ بنا کر استعمال میں لاتے ہیں اس طرح مدبر جمال گوٹ سے کسی قسم کا ضرر مثلاً مروڑ وغیرہ نہ ہوگا اور بہترین ملین ثابت ہوگا۔

6۔ چاکسو

چاکسو کو ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر اس کو ایک برتن میں جس میں بادیاں کا جوشاندہ رچاکسو کے وزن سے نصف وزن بادیاں کا جوشاندہ، یا نیم کے پتوں کا جوشاندہ رچیم کے پتے ہم وزن چاکسو میں ڈبوایا جاتا ہے اور اس کو جوش دیا جاتا ہے ایک گھنٹہ یا آدھ گھنٹہ کے بعد چاکسو کو تھیلی سے باہر نکالا جاتا ہے اور سرد ہونے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ جب نیم گرم حالت میں چاکسو کو دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے چاکسو کا پوست ملاحدہ ہو جاتا ہے پھر مغز کو خشک کر لیا جاتا ہے یہی مدبر چاکسو ہے۔

7- کچلہ

۱۵۵ گرام کچلے کو زرد مٹی میں دفن کر دیا جاتا ہے یا کسی نل کے نیچے دفن کر دیتے ہیں تاکہ روزانہ اس پر پانی پڑتا رہے اور مٹی سوکھنے نہ پائے۔ آٹھ۔دس دن کے بعد کچلے کو زرد مٹی سے نکال کر پانی سے صاف دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد چاقو سے کچلہ پر کا پوست ملاحظہ کیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس کے دو حصے، دو بچے، ملاحظہ کر کے اس کے درمیان سے پتی کو تیز ہڈی ہوتی ہے نکال دیا جاتا ہے۔ صاف کیے ہوئے کچلوں کو گرم پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان کو ایک ٹمبل کے کپڑے کی یا جالیدار تھیلی میں باندھ کر ایک ایسے برتن میں لٹکایا جاتا ہے جس میں دو لیٹر دودھ بھر دیا گیا ہو تھیلی کو درمیان میں دھاگہ کے ذریعہ لٹکایا جاتا ہے تاکہ تہہ میں نہ بیٹھ جائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد اس تھیلی کو نکال کر گرم پانی سے کچلوں کو دھویا جاتا ہے۔ ہر ایک کچلہ کو جو نرم حالت میں ہوتا ہے کھل میں کوٹ لیا جاتا ہے اور اس کے پاؤں کو سکھایا جاتا ہے۔ اس سوکھے ہوئے سفوف کو گھی میں بھون لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بھونے ہوئے پاؤں کو مزید کوٹ کر باریک سفوف میں تبدیل کر لیا جاتا ہے۔ یہی مدبر سفوف دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ کچلہ سے تیار کردہ دوائیں امتیاط کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے خصوصاً مقدار خوراک کا خیال رکھا جائے۔ کیونکہ غلطی سے مقدار خوراک بڑھ جائے تو فائدہ کے بجائے نقصان بھی ہوگا۔

8- گندھک آملا سار

ایک بانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف بانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر ٹمبل کا کپڑا باندھ دیں اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بچھا دیں اور اس پر کوئی بڑا ظرف رکھ کر گرم کر کے دال دیں تاکہ اس کی گرمی سے گندھک گھل کر کپڑے سے نفوذ کر کے دودھ میں آجائے۔ اوپر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لگے بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک گھل کر دودھ میں آجائے تو

نکال کر استعمال میں انہیں بھی مدبر گندھک ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ گندھک آدھ سار ۲ حصہ گائے کا گھی کے کرکے برتن میں ڈال کر کئی آگ پر گرم کیا جائے۔ جب گندھک پگھل جائے اس میں چار حصہ سرد دودھ ملایا جائے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔ ہر وقت تازہ گھی اور تازہ دودھ لیا جائے۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ مدبر کے لئے مکی۔

9۔ سنکھیا (سُم الفار)

سفید سم الفار کو لے کر کھول میں باریک سفوف بنالیں۔ اس سفوف پر لیوں کا رس ڈالا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پورا سفوف رس میں ڈوب جائے۔ پھر اس کو یہاں تک پیٹتے ہیں کہ پورا رس جذب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ڈال کر دوبارہ چسایا جاتا ہے اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ یہی مدبر سنکھیا کہلاتے گا۔ چونکہ کسی چیز پر مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ چھڑکی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا کا سفوف پس کر ڈال دیں۔ اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے۔ یہی مدبر سنکھیا ہوگا۔

10۔ شنگرف

پہلے شنگرف کو کھول میں باریک پس لیا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ملا کر یہاں تک کھول کریں کہ رس جذب ہو جائے۔ پھر دوبارہ اس خشک پاؤڈر میں لیوں کا رس ڈال کر کھول کریں اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ آخر میں جو سفوف حاصل ہوگا وہ مدبر شنگرف ہوگا۔ یہ کسی چیز پر مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

نوٹ: شنگرف سے پارہ نکالنا

چونکہ یہ پارہ کامرب ہے۔ بعض وقت اس میں سے پارہ کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس ترکیب کے لیے پہلے شنگرف کو لیوں کے رس میں کھول کر کے باریک باریک بھینک

بنائیں گھیرے سوکھنے کے بعد ان کو ایک ہانڈی میں علاحدہ علاحدہ رکھ کر اس پر دوسری ہانڈی اوندھیا دیں دونوں کے کنارے ہوا کر کے ملائیں اور مضبوط گل حکمت کر دیں۔ پھر چوبلے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ خشک ہونے پر تکرار کریں تاکہ جو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندر دلی حصہ کھرا ہونا چاہئے تاکہ جو پارہ جھے وہ مرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے تک گرم کرنے سے پارہ اڑ کر اوپر جانگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر بائیں چوبلے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علاحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں اور کپڑے سے چھان کر رکھ لیں۔ اس ترکیب سے نکلا ہوا پارہ مصفی ہوتا ہے دوبارہ تھیلہ کی ضرورت نہیں۔

۱۱۔ پارہ (سیلاب)

پارہ کو مدبر کرنے سے تین طریقہ بتلائے گئے ہیں۔ کسی ایک طریقہ سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔

۱) پارہ کو اینٹ سفوف سے ساتھ ملا کر ۱۲ گھنٹے تک کھل کرتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پانی کو سے دھویا جاتا ہے اور پارہ علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مدبر پارہ دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ۴ تہہ والے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں سے بچوڑا جاتا ہے۔ اس عمل کو ۴ چار دفعہ دہرایا جاتا ہے تاکہ اس کی سیاہی بالکل غائب ہو جائے۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ہلدی کے سفوف میں ڈال کر بیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو کئی دفعہ دہرایا جاتا ہے جب تک کہ کھل کرنے سے سیاہی غائب نہ ہو جائے جب سیاہی ختم ہوگی اس وقت پارہ استعمال کے قابل ہے۔

۱۲۔ خبث الحدید (لوبا)

چھوٹے چھوٹے خبث الحدید کے ٹکڑوں کو کوئلہ کی آگ پر سرخ گرم کیا جاتا

ہے اور ان کے چمٹے کے ذریعہ کچرہ آب تر پھلایا سر کریں ڈبو یا جاتا ہے۔ اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ غٹ الہید کا سفوف بنا دیا جاتا ہے اور اس سفوف کو آگھو کے سر کرر SIKKA میں ڈبو یا جاتا ہے سر کر اتنا ڈالا جاتا ہے کہ سفوف کی سطح سے 5 سنٹی میٹر سر کر اوپر رہے 14 دن کے بعد اس کو چھان کر اور سفوف کو سکھایا جاتا ہے اور روغن بادام میں بریان کر لیا جاتا ہے۔

۱۳ بٹیش یا چھٹاک

30 گرام بٹیش کو لے کر باریک باریک ٹکڑے کر دیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کو مٹل کے کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر دھاگے سے اس تھیلی کو دودھ کے برتن میں اس طرح ڈبو یا جاتا ہے کہ وہ تہہ تک نہ پہنچنے پائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دے کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس تھیلی سے بٹیش کے ٹکڑوں کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدبر بٹیش ہے۔

نوٹ: (دودھ ایک بیڑیا جائے)

۱۴ ہڑتال درتی

تقریباً 6 گرام ہڑتال درتی لے کر اس کو ایک مٹل کی تھیلی میں رکھ کر اس تھیلی کو ایسے برتن میں تھکاتے ہیں جس میں پیچھے کارس بھرا ہوا ہو اور تھیلی برتن کی تہہ میں بیٹھنے نہ پائے بلکہ درمیان میں ہی لٹکی رہے اب اسے آہستہ آہستہ یہاں تک گرم کرتے ہیں کہ پورا پیچھے کارس جذب ہو جائے۔ اس کے بعد اسی تھیلی سے ہڑتال کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدبر ہڑتال ہے۔

۱۵۔ سنگ سرمہ

سرمہ کو مدبر کرنے کے لیے چار طریقے ہیں۔ کوئی ایک طریقہ بتایا جا سکتا

ہے۔

الف۔ سرے کے ٹکڑوں کو بکری کی چربی میں پیسٹ کر کوئلہ پر چھٹے سے پکڑ کر گرم کیا جائے جب تمام چربی پگھل جائے تو ان ٹکڑوں کو عرق بادیان یا برف کے پانی میں ڈبو دیا جائے یہی عمل تین دفعہ دہرایا جائے۔

ب۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو عرق گلاب یا عرق بادیان میں ڈال کر اتنا گرم کریں کہ عرق جذب ہو جائے یہ عمل سات دفعہ دہرایا جائے۔

ج۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو آب تر پھلہ میں اگھٹنے تک جوش دے کر نکالیں۔

د۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو 21 دن تک بارش کے پانی میں ڈبو رکھیں اس کے بعد ان کو نکال کر باریک پیس کر استعمال میں لائیں۔ سرمہ کو اس وقت تک پیسنا چاہیے کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ اور ریشم کے کپڑے سے چھان کر اس سفوف کو محفوظ کر لیں اور سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ لیکن یہ بات بطور خاص ملحوظ رکھنی چاہیے کہ سرمہ میں ذرا بھی کھردرا پن نہ رہے پائے ورنہ آنکھ میں زخم پیدا ہو سکتا ہے۔

باب چہارم

قدیم آلات و جدید مشینوں سے نیوب (*Pills*) و اقراص (*Tablets*) بنانے کا طریقہ تیار و چند مشہور اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری و استعمال متعارف و راک۔

(الف)

جوب گولیاں (*Pills*)۔ چوٹی اور گول شکل کی ہوتے ہیں۔ گولیاں بنانے کے لئے دو اؤں کو نہایت باریک پس کہہ انہر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کوئی مناسب سیال یا پانی ملا کر گوندھ لیا جاتا ہے جس کو لہدی کہتے ہیں۔ اگر او یہ بھر پھری ہوں تو گوند کا پانی یا کسی لعاب دار دوا کا لعاب ملا کر لہدی بنائی جاتی ہے۔ پانی یا لعاب دار تیر کو رابطہ (*Base*) کہا جاتا ہے رابطہ کے طور پر پانی، شہد، لعاب صغ مرئی اور لعاب اسپنول وغیرہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جب گولیاں بنانا مقصود ہو تو پہلے حسب نسخہ رابطات کے قدر لہدی بنائی جاتی ہے جسے بعد میں گول چھڑی کے مانند بنالیا جاتا ہے اور چھڑی کو حسب مقدار چھوٹے چھوٹے حصوں میں تقسیم کیا جاتا ہے ہر ایک حصہ کو انگلیوں کے درمیان گھمایا جاتا ہے جس سے گول شکل کی گولی بن جاتی ہے اس کی مقدار ضخامت کے دانے سے لے کر عتاب کی مقدار تک ہوتی ہے اور اس کا وزن بھی مختلف ہوتا ہے۔ یعنی ۱ ملی گرام سے لے کر ایک گرام تک کی گولی ہوتی ہے۔ ۱۲.5 ملی گرام کی گولی کو رتی یا گونجی کے برابر کی گولی کہا جاتا ہے یا پھنے کے برابر کی سائز بنائی جاتی ہے

گولی بنانا

گولیاں تین طریقے سے بنائی جاتی ہیں۔

(۱) سادہ طریقہ ہے کہ قدرتی ہاتھ سے کام لیا جاتا ہے اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد

سے لہدی کو تہی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولی بنائیے ہیں۔ بعض وقت تہیلی کی مدد سے بھی گولیاں
کلی کی جاتی ہیں۔

2۔ دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک پتہنی تختی استعمال کی جاتی ہے۔ اس تختی کو لوح مخططہ
(منبرہ و پتہنی کی تختی) اس لئے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف پیمانہ کش کے لئے آڑی اور کھڑی لکڑی منقش
ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چھنی کی ہوا کرتی ہے۔ اس طرح پر لہدی کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی
ہے جس سے گولی کی مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دباؤ کی تہ بنائی جاتی ہے اور اس تہی
کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس تہی کو رکھ کر چھری
کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی
کھڑی لکیریں رہ نہائی گرتی ہیں۔ جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی
تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ جس سے
یکساں گولیاں حاصل ہوتی ہیں

تیسرا طریقہ بذریعہ مشین (دیکھئے شکل نمبر 2)

3۔ مختلف گولیاں بنانے کی خاص مشین بنائی گئی ہیں۔ لیکن بعض وقت ایک گول ڈرم یا (Coating
Pan) میں سفوف ڈال کر مشین کو گھوما یا جاتا ہے اور اس سفوف پر خشک اور گوند کا
چھڑکا ڈال دیا جاتا ہے۔ اور اس سے سفوف کو گھوما یا جاتا ہے۔ جس سے (Pan) میں باریک
باریک دانہ دار سفوف بننا شروع ہوتا ہے۔ پھر اس خشک کا چھڑکا ڈالتے ہیں اور سفوف ڈالتے
جاتے ہیں اور Pan کو موٹر کے ذریعہ گھمایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چھوٹے چھوٹے گولیوں
میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ یکساں سائز کے بنانے کے لئے ان گولیوں کو ایک ایسی چھلنی سے چھانا جاتا
ہے جن کے سوراخ مطلوبہ گولیوں کے حجم کے برابر ہوتے ہیں باریک گولیاں سوراخ میں سے گزر
جاتے ہیں اور ایک ہی حجم کی گولیاں چھلنی پر بکھر جاتی ہیں۔ ان کو حاصل کر کے سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے
اس طرح ایک ہی حجم کی خوبصورت گول گولیاں حاصل کر لی جاتی ہیں۔

چند ضروری ہدایات

1۔ گولی کے اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے۔ گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ

بن سکے گی۔

2۔ گولی کے نسخہ میں جو دو اہم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً مروارید۔ دیگر مجربات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لیا جائے اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ گولت چھان تول کر یکے بعد دیگرے ملا کر کھل کر ناپا جائے اور آخر میں اس سفوف میں مروارید وغیرہ کا سفوف ملا کر دوبارہ تھوڑی دیر کھل کر اس تاکہ ایک دوسرے کے اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں اس کے بعد اس کھل میں متذکرہ رابطہ ملا کر کھل کر اس اور لبدی بنا کر گولیاں تیار کر دیں۔

3۔ سنگھیا جیسی زہریلی دواؤں (جن کی مقدار خوراک انتہائی قلیل ہوتی ہے) کو پینے کے متعلق بعض وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً طباشیر اور چند وزن نمک لیا جائے ان کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک کھل کرتے جائیں تاکہ سنگھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور بعض میں کم ہونے کا احتمال نہ رہے 4۔ اگر نسخہ میں مصلیٰ شامل ہو تو اس کو علیحدہ حسب ہدایت سفوف بنالیں اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ یکے کے ساتھ کھل کر دیں۔

5۔ اگر رومنی اجزاء مثلاً مغزیادام، منوکد وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باریک پسکر لانا چاہئے۔ 6۔ جگر گولیوں کے اجزاء میں گوگل۔ رسوت۔ انیون ہو تو اس کو پہلے پانی میں بھگو کر آگ پر گرم کر کے تل کر دیں۔ یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پینے والی یا خشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو ان کو عرق گلاب یا پانی وغیرہ میں خوب اچھی طرح مل کر کے اس میں دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لبدی بنا کر گولیاں تیار کر دیں۔

7۔ اگر کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ۔ روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں نسخہ میں ہوں تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پسنا اور ملا نا چاہئے۔

8۔ اگر صوب کے نسخہ میں ایسے اجزاء ہوں جو فولاد اور لوہے کے نئے سے بگڑ جاتے ہوں تو ان کو لوہے کے کھل میں نہ کوٹنا چاہئے اور نہ لبدی بنائی جائے جیسے پارہ۔ دارچنہ۔ رسپور۔ حلیہ جات آملہ۔ گل سرخ۔ پوست انار اور دوسرے کیلے اور ترش اجزاء وغیرہ۔

9۔ بعض وقت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے ضرر چیز مثلاً کثیرا۔ صغ غری۔ نشاستہ۔ طباشیر۔ رب اسکوس وغیرہ ملا کر لبدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔

10۔ گولی باندھتے وقت لبدی ہاتھ سے تھپک جائے تو ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام یا گھی

وغیرہ سے چمکا کر لیا کریں۔ علاوہ بریں۔ نشاستہ۔ کھرباسی دار عینی۔ اصل اسکوس وغیرہ کے سفوف کی مدد سے گولیاں باندھی جاسکتی ہیں۔

۱۱۔ گولیاں بننے کے بعد ایک دوسرے سے چپک جانے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے ان پر نشاستہ یا کھرباسی کا سفوف چھڑک کر گولیوں کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

۱۲۔ جن گولیوں میں نمک شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں یا جن میں کافور۔ ست اجوائن۔ ست بودینہ جیسے لطیف اور رائے والے اجزاء ہوں ان پر سونے چاندی کا ورق چڑھایا جاتا ہے۔ یا ان پر کسی غیر مضر روغن کی تہ پر چھادی جاتی ہے۔

گولیوں پر ورق چڑھانا : (COATING)

گولیوں پر بعض وقت سونے اور چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں۔ ان گولیوں کو نقشہ (گولڈن کواٹنگ) یا طلائی (Golden Coating) کہا جاتا ہے۔ اس کے سبب یہ چند اغراض ہوا کرتے ہیں۔

۱۔ بہتر گولیوں کی بد مزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے۔ جیسا کہ بایارن کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقشہ چاندی کا ورق چڑھایا جائے تاکہ ایسے کی تڑپاٹ سے زبان محفوظ رہے۔ استعمال میں کوئی کراہت پیش نہ آئے

۲۔ بعض گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو رطوبت کو جذب کر کے خم ہو جاتی ہیں۔ ورق چڑھانے سے رطوبت کا ان پر کوئی اثر نہیں ہوگا اور بہت حد تک غمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

۳۔ ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور دیدہ زیب ہو جاتی ہیں۔ اور ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ جب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں ہی کی مقصد سے مطابقت رکھتی ہیں۔

ورق چڑھانے کی تدابیر

گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی کچنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں چاندی کے ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر نرم ہوں۔ نہ بالکل خشک ہوں اور نہ بہت زیادہ ٹیلی، پھر اس برتن کو ۲-۳ منٹ تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔ برتن کی اندرونی سطح ہموار اور کچنی ہوتی چاہئے اور اس برتن کا گول ہونا مناسب ہے۔ تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا

کی جاکے۔ یہ گول ظرف ہیشہ، چینی، دھات یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جیم کر بیچ جانے والا ڈھکنا بھی ہو۔

۴۔ گولیاں اگر خشک ہوں تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کے ۲-۳ قطرات اوسط درجہ کی دس بار گولیوں کو نم کرنے کے لئے کافی ہو کر تے ہیں

۵۔ بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزا ہوتے ہیں جن سے چاندی کا ورق پکڑے جس میں سیاہ ہو جاتا ہے مثلاً گن صک، سینگ وغیرہ اس لئے ورق پڑھانے میں یہ نکتہ بھی مدنظر رہے بعض گولیوں میں اگر پارہ وغیرہ ہو تو چاندی کا ورق پس منظر میں ہو جانے کے سبب نظر نہیں آتا پارہ اور چاندی کے درمیان (متران) ایک خاص شش پائی جاتی ہے جس سے دونوں مل کر لعاب چاندی پارہ ملکر ایک نیم بند نرم چیز بن جاتی ہے جن جاتے ہیں اور چاندی کے ورق کی پکیلی سطح روپوش ہو جاتی ہے۔

شکر چڑھانا (SUGAR COATING)

اگر گولیاں بد مزہ ہوں تو ان کے مزہ کو منسوب کرنے کے لئے بعض وقت ان پر شکر کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس کی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ یا کسی دوسری دھات کے قلعی وار رکابی یا قلعے پینڈے سے کیا لائیں جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو تندر کے شربت سادہ سے نم کر دیں اس کے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں اور ظرف کو گھمایا جائے تاکہ شربت کا اسٹر گولیوں پر چڑھ جائے اس اثنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں اور شکر کا سفوف (جو بہت ہاریک ہی ہوتی ہو) اس پر جبر کئے رہیں اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائے گا۔ اگر غلاف حسب منشاء کافی نر ہو تو دوبارہ یہی عمل کیا جاسکتا ہے۔

تمام چینی کے بڑے پیالہ اور رکابی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

صیقل کرنا (تلالی) (SHINING) مولی کی طرح چمکدار بنادینا۔

اس طرح گولیوں کو چمکدار بنانے کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں۔

۱۔ خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول ظرف میں مشرقی لعاب سے نم کرنا۔

۲۔ نہایت نفیس اور بار بار یک جہتی ہوئی گھریا (Calcium) اس پر چھڑکانا۔

۳۔ اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا۔

شترتی لعاب کا تناسب

لعاب صغ عربی ہاگرم شربت سادہ ہاگرم اس میں پانی اتنا ملا یا جائے کہ مجموعہ 31 گرام ہو جائے یا شربت سادہ 2 گرام کمبیرا 250 گرام (تناسب 1: 1/4) پانی اتنا کہ مجموعہ 6 گرام ہو جائے

طریقہ :

گول برتن میں پورے طور پر سکائی ہوئی گولیاں ڈال کر شترتی لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں۔ پھر اس کو روی ظرف کو گھمایا جاتا ہے۔ جس سے گولیوں کی بیرونی سطح اور برتن کی اندرونی سطح تم ہو جاتی ہے اس کے بعد اس پر کھوڑا حقور اکھریا کا سفوف چھڑکتے جاتے ہیں اور برتن کو گھلاتے ہیں جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ گردش جتنی تیزی سے اور دیر تک دی جائے گی چمک اس قدر زیادہ پیدا ہوگی۔ بعض وقت دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں منتقل کرتے ہیں جس میں موم سفید کا ایک بائیک استر ہوتا ہے۔ اس برتن کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ڈال کر گھمانے سے بہترین چمک پیدا ہو جاتی ہے۔

روغن کرنا۔ (OIL COATING)

بعض وقت گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سند رکوس کاروغن تیار کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔

ترکیب :

اس پر روغن چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی یا مہینی یا شیٹ کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس پر گرا دیں اور برتن کو اچھی طرح گھما کر سرعت کے ساتھ ساری گولیوں کو کسی پہلی ہونی سطح مشکاشتی یا رکالی پر پھیلا دیں ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمک دار (روغنی) ہو جائیں گی

(ب) اقرص (TABLETS)

قرص کی جمع اقرص ہے۔ قرص کے معنی ٹیکہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں ساج کل اقرص کی شکل میں بیٹی بنائی جاتی ہے۔ کیونکہ گولی کے مقابلہ میں مشینوں کے ذریعہ اقرص بنانا بہت آسان ہے۔ قرص بنانے والی مشین (Tablet Machine) میں چھوٹے بڑے اقرص کے لئے مختلف سائز کے (Dia & Punches) ہوتے ہیں۔ جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے۔ اور دباؤ کی زیادتی سے دوا کا سفوف قرص کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔ قرص بنانے کے لئے لمبی کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ سفوف میں کسی قدر رابطہ (Binding Material) ملا کر دانہ دار سفوف (Granules) بنایا جاتا ہے اس دانہ دار سفوف کو سورج کی روشنی (Sun heat) یا مشین (Dryer) کے ذریعہ سوکھایا جاتا ہے اس سوکھے ہوئے دانہ دار سفوف کو قرص بنانے کے آلہ (Tablet Machine) میں ڈالا جاتا ہے اور مشین کے ذریعہ اقرص تیار کئے جاتے ہیں۔

اقرص کی طریقہ تیاری (Manual Process)

سب سے پہلے دواؤں کا ۱۰۰ نمبر کا سفوف بنایا جاتا ہے اس پاؤڈر کو (Mixer) میں ڈال کر اس پر کوئی رابطہ (binders) جیسا کہ اراروٹ (Arrow Root) یا کوئی شربت (Syrup) ملا کر دواؤں کو چتر کر لیا جاتا ہے اس تر سفوف کو دانہ دار سفوف بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر دانہ دار سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۶) اس مشین میں ۸ نمبر کی چھلنی لگائی جاتی ہے اس سے موٹا دانہ دار سفوف حاصل ہو جاتا ہے۔ اس سفوف کو سورج کی دھوپ یا خشک کرنے والے آر (Dryer) کے ذریعہ قدرے خشک کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۷) جب خشک ہو جائے تو اس دانہ دار سفوف کو دانے بنانے والا آلہ (Granulator) میں جس میں ۲۰ نمبر کی چھلنی (Sieve) لگا کر دوبارہ ڈالا جاتا ہے جس سے باریک دانہ دار سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس سفوف کو مزید سکھایا جاتا ہے پھر نمبر ۱۰ کی چھلنی سے دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جب سفوف اچھی طرح سوکھ جائے تو اس میں تھوڑا سا موم کا مکھول (Paraffin Lined)

ڈال کر رزکریا جاتا ہے۔ اس پر $\frac{1}{2}$ (سنگ جراثیم + میگ کارب) (Lubricant) کے طور پر اس میں ملا یا جاتا ہے جس سے انداز سفوف چکنا ہوتا ہے اور (Punches) سے چپکنے نہیں پاتا۔ اب اس سفوف کو اقراص بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر اقراص بنائے جاتے ہیں۔

اقراص پشکر کا غلاف چڑھانا (SUGAR COATING)

فشک اقراص کو شکر چڑھانے والی طاس (پرات) (Sugar Coating Pan) میں ڈال کر گھمایا جاتا ہے۔ اس پر ایک قسم کا محلول (جس میں سلیکا اور انکل ملا یا ہو) اس پر چھڑکا جاتا ہے جس سے اقراص مختلف رنگ کے ہو جاتے ہیں ان کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ ان کو مشین میں ڈال کر اس پر گوند والا شربت چھڑکا جاتا ہے گوند کے سلاب میں عکس لاکر شربت تیار کر لیا جاتا ہے) اس پر ایک مرکب سفوف (میگ کارب + سنگ جراثیم) یعنی (light Magnesium Carbonate) اور (Talcum Powder) اس پر چھڑکا جاتا ہے اور مشین کو گھمایا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو اس وقت تک دہراتے ہیں کہ جب ضرورت گو بیوں کا حجم حاصل ہو جائے اس طرح سفید اقراص بن جائیں گے۔ ان کو چمکدار بنانے کے لئے دوسرے پرات میں ڈالا جاتا ہے جس کو پالش کرنے والا پرات (Polishing Pan) کہتے ہیں۔ اس میں رشیم کا پٹر اپٹا ہوا ہوتا ہے۔ اس پٹر سے پر ایک قسم کا محلول ڈال کر اس کو چکنا کر لیا جاتا ہے۔ محلول کو پالش

کمر نے والا محلول (Polishing Solution) کہا جاتا ہے جو $\text{Benzoin} (\text{C}_6 + \text{H}_6 + \text{O}) 68 + \text{Carbat} + \text{Wax}$ پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب مشین کو گھمایا جاتا ہے تو اقراص چمکدار بننے لگتے ہیں۔ اگر رنگین بنانا ہو تو اس شکر کے شربت میں مختلف رنگ ملائیے ہیں۔ اس طرح چمکدار رنگین اقراص حسب غشت تیار کر لے جاتے ہیں۔ پالش محلول (۵۰ گرام موم سفید + ۵۰ گرام کاربٹ) کو ہیزین کے محلول میں حل کر لیا جاتا ہے

یعنی 68 : ۱۱

رابطات (BINDING MATERIALS)

یہ پہلے بنا یا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی منجندیم بخمد یا سیال میڈیاں لئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیس دار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے ایسی

چیزوں کو رابطہ کیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں

۱۔ صمغ عربی (ACACIA ARABICA)

بجول کا گوند گا ہے لعاب کی صورت میں ملایا

جاتا ہے اور گا ہے بصورت سفوف لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں تو بہت سخت ہو جاتی ہیں۔ اس لئے ان کے اخلال و انتہام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی میں شہد اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعابدار شربت بنا لیا جائے اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات لعاب صمغ عربی اور معمولی شکر کا شربت ملا کر بھی ایک مرکب رابطہ بنا لیا جاتا ہے۔

2۔ کثیرا گوند (Tergakantan)

کثیرا بھی گا ہے لعاب کی صورت میں اجزاء و نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے اور گا ہے سفوف کی شکل میں علاوہ ازیں گا ہے کثیرا کسرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں مثلاً کثیرا سفوف
تولہ شہد 3 تولہ شربت انگور 7 تولہ پانی تولہ

3۔ گاؤزبان لعاب اسپغول و بہدانہ

اکثر اوقات برگ گاؤزبان، اسپغول، بہدانہ و غیرہ بھی رابطہ کی طرح استعمال کے جاتے ہیں اس مقصد کے لئے زیادہ تر ان کا لعاب ملایا جاتا ہے۔

4۔ نشاستہ (STARCH)

نشاستہ گیہوں یا راروٹ کا نشاستہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں ان کو پانی میں پکایا جاتا ہے اور سفوف میں ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جب سفوف سوکھ جاتا ہے تو اس کو مشین میں ڈال کر قرص بنالیتے ہیں۔

5۔ روغن بید النخیر اور موم

بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے

روح میں انجیر (انڈی کا تیل) ملا یا جاتا ہے۔ بعض اوقات موم سے بھی کام لیا جاتا ہے (مضمون ۵۷)۔
کندھ (Zenda) زیادہ مستعمل ہے۔

6۔ شہد اور شربت انگور

جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں وہ خشک ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں اس لئے یہ اس مقصد کے لئے اچھے رابطہ ہیں

7۔ پانی اور روح شراب

گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملا کر پڑتا ہے۔ اس آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے۔ نل کا پانی یا آب مطہر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ پانی اتنا ملا یا جائے کہ لبدی کا قوام ضرورت سے زیادہ قوی نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صغ عربی، سفوف کثیرہ وغیرہ ہو اس میں پانی ملانا ضروری ہے بعض اوقات رالدار بھی بھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب یا مکمل شامل کئے جاتے ہیں جن سے رالدار جینیں حل ہو کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

ج۔ حسب ذیل چند مشہور حبوب و اقراص کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک

حب شفاء۔ حب مبارک۔ حب سورنجان۔ حب کبیدہ نو شاد۔ حب زہرہ۔ حب گل پیستہ۔ قرص سنکار۔ قرص الکلی۔ قرص ہوا سیر۔ قرص غراطین۔ قرص دیدان قرص سلطان کا فوری

۱۔ حب شفاء (Habbe-Shafa)

اجزاء نسخہ۔ (Ingredients) تخم دھتورہ۔ تخم جوز مالہ ۳ گرام۔ ریوند چینی ۲۰ گرام۔ زنجبیل ۱۰ گرام۔ بونڈ بول ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- (Method of preparation) دواؤں کو ٹھکانہ جہاں کرہ انبرک چٹائی سے چائینا اس کے بعد اس میں پانی ملا کر لبدی بنائیں اور موٹے دانے کے برابر حب طریقہ گولیاں تیار کر رہیں۔

نوٹ :- آج کل گولیوں کے بجائے اقراص تیار کئے جا رہے ہیں۔ قرص بنانے کے لئے اس کے سفوف میں گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ دانہ دار سفوف کو قرص بنانے والی مشین میں ڈال کر وہ اعلیٰ گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- (Therapeutic Uses) اعتنا دشمنی فوری طور پر کم ہوتی ہے۔ نزلہ، زکام، کھانسی۔ میں بھی مفید ہیں اس کا مزاج گرم ہے یہ بچوں کو دینے سے احتیاط کریں۔ مقدار خوراک :- ایک گولی صبح دوپہر شام۔ دودھ کے ساتھ دیں۔ کیونکہ زیادہ مقدار میں دینے سے پیاس محسوس ہوگی۔ اس لئے دودھ کے ساتھ دینا ضروری ہے۔

2 - حب مبارک (Mabb-e-Mubarak)

اجزاء :- زیرہ سفید دار فضل (پہلی) برگ بول ہر ایک ۵۰ گرام، مغز کنجد ۵۰۰ گرام گوند بول ۲۰۰ گرام، طریقہ تیاری :- ۲۴۴ دویہ کا سفوف بنا کر ۱۰۰ نمبر کی چلتی سے چھانیں اور گوند کا پانی ملا کر عذاب کے برابر گولیاں بنالیں لیکن آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں قرص کے لئے حسب دستور نام سفوف میں ۲۰۰ گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے مشین کے ذریعہ حسب دستور ۵۰۰ گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- ہر قسم کے بخار خصوصاً بلغمی بخار میں بے حد مفید ہے۔ نزلہ، زکام، کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

3 - حب سورنجان (Mabb-e-Suranjan)

اجزاء :- ایلو (صبر مستطری) ۱۰۰ گرام، تخم سویہ (نبت) ۱۰۰ گرام، ترب سفید ۱۰۰ گرام، حب نیل (کالا دانہ) ۱۰۰ گرام، سورنجان شیریں ۱۰۰ گرام، گول ۵۰ گرام مصطلکی ۵۰ گرام، طریقہ تیاری :- مصطلکی کا علائہ سفوف بنالیں۔ گول اور ایلو کو پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور ۱۰۰ نمبر کی چلتی سے چھان لیں۔ اس محلول میں دوسرے ادویہ کا سفوف ملا کر لدی بنا کر گولیاں بنالیں یا دانہ دار سفوف بنا کر مشین کے ذریعہ قرص بنالیں

افعال و مواقع استعمال :- قبض کو دور کرتا ہے۔ وضع الغاصل میں بے حد مفید ہے۔ ہر قسم کے

جوڑوں کے ددمک ہوتے ہیں۔ نفرس۔ عرق النسا اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔
مقدار خوراک ۱۔ 500 ملی گرام کی 2-2 گولیاں صبح دوپہر شام استعمال کیوں

4۔ حب کبید نوشادری (Habb-e-Kabid Naushadri)

امراض کبد کی خاص دوا ہے چونکہ نوشادراہم جز ہے۔ اس لئے یہ نام دیا گیا ہے۔
اجزاء :- ہلید سیاہ۔ ہلید زرد۔ باؤڑمگ۔ زخمیل۔ سہاگہ۔ برہای۔ فضل سیاہ۔ ترکچور۔ نمک لاہور۔
نمک طعام۔ نمک سیاہ۔ نوشادر قلمی۔ باؤکھنہ۔ ہر ایک 10 گرام (ایک تولہ) اور عرق گلاب
حسب ضرورت پانی کے بجائے۔
طریقہ تیاری :- تمام ادویات کا سفوف بنا کر اس میں عرق گلاب صب ضرورت ڈال کر لبدی بنائیں
500 ملی گرام کی ایک ایک گولی بنائیں۔

آج کل اس کے بھی قمر بنائے جا رہے ہیں صب طریقہ تمام سفوف میں ہوتا ہے بھول کے گوند کا
سفوف لے کر عرق گلاب میں لدا بتیار کر لیں۔ اس لدا میں دانہ دار سفوف بنالیں۔ 500 ملی گرام کی
قمر مشین کے ذریعہ تیاری کریں
افعال و مواقع استعمال :- یہ گولیاں مگر کے امراض میں بے مد مفید ہیں۔ غذا کو ہضم کرتی ہیں۔
بھوک لگاتی ہیں۔ ہر دماغ کو خفاج کرتی ہیں۔ قبض و گرانی شکم کو دور کرتی ہیں۔
مقدار خوراک 2-2 گولی یا قمر بعد غذا صبح دوپہر شام چھیں۔

5۔ حب زہر مہرہ (Habb-e-Zahar Mahrha)

زہر مہرہ اہم جز ہے
اجزاء :- حاشیر۔ تخم بارتنگ۔ تخم خرفہ سیاہ۔ زرد زرد گلاب کے بھول کا زیرہ (منفر کنول گتہ سنابل
دریاق۔ زہر مہرہ فطانی مملول (عرق گلاب میں پسا ہوا) صدف صادق مملول (عرق گلاب میں پسا
ہوا) ہر ایک 10 گرام۔
طریقہ تیاری :- زہر مہرہ فطانی۔ صدف صادق کو باریک میں کر عرق گلاب میں حل کر کے مملول
بنایا جاتا ہے۔ نارمیل دریاق کو علمدہ کوٹ کر باریک سفوف بنایا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا
سفوف آمیز کر کے پانی ملا کر لبدی تیاری جاتی ہے۔ مونگ کے دانے کے برابر گولیاں تیاری جاتی ہیں۔

گولیاں سوکنے کے بعد شیشی میں محفوظ رکھیں۔
 افعال و مواقع استعمال :-۔ عطاش (جس میں بھول کو پیاس زیادہ لگتی ہے) نیز بچوں کے
 اسہال میں مفید ہے۔
 مقدار خوراک :-۔ ایک ایک گولی صبح دوپہر شام عرق کلاب یا پانی میں گھول کر دیں۔

6۔ حب گل پستہ (Habbe-e-Gul-e-Pista)

اجزاء :-۔ پست پیلد زرد بھگ پستہ۔ رب اسوس۔ ہر ایک ۳ گرام اور ادراک کا پانی حسب منیت
 طریقہ تیاری :-۔ تمام ادویہ کا سفوف بنا کر بار یک چھان لیں۔ اس میں ادراک کا پانی ملا کر کھل
 کریں اور لہری بنا کر پھنے کے دانے کے برابر گولیاں بنالیں۔ یا شیشی کے ذریعہ حسب طریقہ 250
 ملی گرام کی قرص بنالیں۔

افعال و مواقع استعمال :-۔ یہ بلغمی کھانسی کے لئے مفید ہیں۔ سینہ کو بلغم سے پاک و صاف
 کرتی ہیں۔

مقدار خوراک :-۔ ایک ایک گولی منہ میں گھولیں روزانہ کم از کم 7 گولیاں استعمال کی جائیں

7۔ قرص تینکار (Ques-e-Tinkar)

اجزاء :-۔ سہاگ سفیدہ ۵۰ گرام۔ فلفل سیاہ ۵۰ گرام۔ اجوائن خراسانی 5 گرام مبرسقوطی 80 گرام
 طریقہ تیاری :-۔ پہلے سہاگ سفیدہ کو بریان کر لیا جاتا ہے۔ اجوائن خراسانی فلفل سیاہ کا سفوف
 تیار کر لیا جاتا ہے اور یہ سفوف ۱۰۰ نمبر کی چلتی سے چھانا جاتا ہے۔

اس سفوف میں ایلوے کو ملا کر پیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں لعاب گھیکو کا حسب ضرورت
 (پانی کے بجائے) ملا کر ذرات دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سفوف کو خشک کرنے کے بعد 5۰۰ ملی گرام کی
 حسب دستور شیشی کے ذریعہ قرص بنائے جاتے ہیں۔ قرص کو سکھانے کے بعد شیشی میں محفوظ کر لیتے ہیں
 افعال و مواقع استعمال :-۔ دائمی قہنہ دینے کرنے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ بچہ اور دوسرے
 کو قوت دیتی ہیں۔ اور کھوک بھی لگاتے ہیں۔ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہیں۔

مقدار خوراک :-۔ ایک یا 2 قرص پانی کے ساتھ رات کو سوتے وقت
 استعمال کریں۔

8۔ قرص الکلی (Ques-e-Alkali)

اجزاء 1۔ سوڈا خوردنی۔ ایک کلو اور وزن پودینہ (پریپرنٹ) 500 ملی گرام۔
 طریقہ تیاری: سوڈا خوردنی کو 100 نمبر کی چھنی سے چھان کر اس میں پیسٹ ارارٹ ملا کر انداز
 سفوف بنانے کے بعد اس کو چھنی نمبر 60 سے چھان کر دھوپ میں سکھایا جاتا ہے خشک ہونے پر
 چھنی نمبر 20 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک کر لیا جاتا ہے اس سفوف پر پھر 100 نمبر لیکوڈ ملا جاتا ہے
 اس کے بعد وزن پودینہ سے چرب کر لیا جاتا ہے۔ پھر میگ کارٹ۔ اور سنگ حراشٹ کا سفوف
 ملا کر مشین سے 500 ملی گرام کے وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔ شیخے کے مرتبان
 میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال۔ جب معدے میں غذا کے اچھے طرح ہضم نہ ہونے کی وجہ سے کئی شکایا
 آتی ہیں۔ مسے علق اور سینے میں جلن ہوتی ہے تو ان قرصوں کا استعمال سے فائدہ ہوتا ہے
 داخ ترش Antacid ہیں
 مقدار خوراک: 2-2 قرص کے بعد غذا (دافع حمویت) کے طور پر استعمال کرتے ہیں

9۔ قرص بوا سیر (Ques-e-Bawsein)

اجزاء 1۔ پوسٹ ریٹھا 27 گرام۔ رسوت 105 گرام۔ گوگل 105 گرام مغزیم 27 گرام گوند بول 500 ملی
 طریقہ تیاری: پوسٹ ریٹھا۔ رسوت۔ گوند کو کوٹ کر چھنی نمبر 10 سے چھان لیا جاتا ہے۔ گوگل
 کو پانی میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیم کو عطرہ کوٹ لیا جاتا ہے۔ تمام سفوف کو
 گوگل کے پانی میں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ بذریعہ مشین 500 ملی گرام کی وزن کے
 اقراص تیار کر لیے جاتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال۔ خون اور بادی بوا سیر کے لئے مفید ہے۔ مستوں کی سوزش اور دم
 کو دور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: 2 ایک یا 2 قرص صبح ضرورت پانی کے ہمراہ۔

10۔ قرص خراطین (Ques-e-Kharateen)

اجزاء 1۔ بیڑہون 18 گرام۔ ثلث مصری 44 گرام۔ خراطین مصفی 84 گرام گوند بول 21 گرام

مصطکی روئے اگرام۔

طریقہ تیاری :- پہلے چاروں دواؤں کو کوٹ چنان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اور اس میں مصطکی کو علویہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ بوند شکر کا قوام تیار کر کے اس قلم میں تمام دوائیں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سب دستور مشین کے ذریعے قریں تیار کیے جاتے ہیں۔
افعال و مواقع استعمال :- کثرت جماع کے نتیجہ میں لاق صنف باہ کو دور کرنے کے لئے مفید ہے نظام عصبی میں تحریک پیدا کر کے عضلات مخصوص میں جوش اور طاقت پیدا کرتے ہیں۔
مقدار خوراک :- دو قریں صبح کو سب کیر 5 گرام کے ساتھ کھائیں ساتھ میں دودھ ضرور دیں۔

۱۱۔ قرص دیدان (Querc-Didan)

اجزاء :- پلاس پا پڑا مغز تخم کچھ۔ ناخواہ۔ کید۔ باد بڑنگ تربد مجوف فراشدہ قند سیاہ ہر ایک 2۰ گرام
طریقہ تیاری :- سب دواؤں کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں بوند شکر کا قوام ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ سب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے اقراص تیار کئے جاتے ہیں۔
مواقع استعمال :- ہیٹ کے یزوں کو خارج کرنے کے لئے بہت مفید ہیں۔
مقدار خوراک :- 2 تا 1 قرص صبح کو نہار پانی سے کھائیں۔

۱۲۔ قرص سرطان (Querc-Sarcan) (سرطان اہم مزی ہے)

اجزاء :- منقہ عربی۔ گل سرخ۔ طباشیر شکر سرخ ہر ایک 2۰ گرام۔ اصل اسوس 2۰ گرام۔ نشاستہ گندم 35 گرام تخم زعفران سیاہ 35 گرام۔ صندل سرخ ۱۰ گرام صندل سفید ۱۰ گرام۔ کیترا 2۰ گرام۔ تخم کاہو ۱5 گرام۔ کافور 5 گرام۔ رب اسوس 2۰ گرام۔ مغز تخم کدو ۱۰ گرام۔ تخم فستق ۱5 گرام۔ مغز تخم بخارین 45 گرام مغز تخم ترلوزہ 45 گرام۔ سرطان محرق 6۰ گرام۔ عاب اسچول حسب ضرورت
طریقہ تیاری :- تمام خشک دواؤں کو دکان فور کے سوائے کوٹ کر چھینیں نمبر ۱۰۰ سے چنان لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر دکان فور کی چھین سے چنان لیا جاتا ہے۔ اب تمام سفوف کو امی طرح ملا لیا جاتا ہے۔ بوند شکر کا مشرب ملا کر دانہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کافور الکل میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں

افعال و مواقع استعمال : سل وزن میں مفیدیں کھانسی کو دفع کرتی ہیں۔
مقدار خوراک :- 2 قرص صبح شربت ابجازہ 20 ملی لیٹر میں پانی ملا کر استعمال کریں۔

13۔ حب ایارج (Zinc-e-Habb-e-Airaj) اس کا جزو اعظم ایارج فقیرا (ایوا) ہے

اجزاء :- ایارج فقیرا 3 گرام - تربید خوف خراشیدہ 300 گرام - حب ایندکالا دانہ 5 گرام
 غالیقودہ 6 گرام، اصل اسوس 5 گرام شمع غنظل 10 گرام - ہنک ہندی 10 گرام - آب بادیان حسب ضرورت
 طریقہ تیاری :- چونکہ ایارج فقیرا ایک مرکب ہولہے۔ اس لئے سب سے پہلے ایارج فقیرا کو تیار
 کر لیا جاتا ہے۔ جس کے اجزاء مندرجہ ذیل ہیں۔ مصطکی روی مداحینی - اسارون - بنبل الطیب -
 حب بلسان زعفران - عود بلسان سلیخو (تج) ہر ایک مساوی وزن - ایوا (مبزرزد) ان تمام
 اجزاء کے وزن کا دو گنا یعنی ہر ایک ایک گرام تو جملہ گرام ہوتے ہیں اس کا دو گنا یعنی 6 گرام مبرا
 سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ اس سفوف میں دوسرے اجزاء کے سفوف ملا کر آب
 بادیان حسب ضرورت ملا کر گولیاں یاہ 25 ملی گرام کے قرص بنالیں
 نوٹ :- غالیقودہ کو عرق بادیان میں مل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- یہ گولیاں فالج - نقوہ - صرع - مایٹولیا - قبض وغیرہ میں استعمال کئے جاتے ہیں
مقدار خوراک :- 250 تا 500 ملی گرام - روزانہ تفسید بدن کے لئے صبح 4 بجے 5 سے 6 گرام
 تک استعمال کر سکتے ہیں جس سے کافی اسباب ہوتے ہیں۔

14۔ حب کتھ (Habb-e-Katha) اس کا جزو اعظم کتھ ہے۔

اجزاء :- کافورہ 1 گرام - رسپیورہ 1 گرام - موصل سفیدہ 2 گرام - کتھ کا پنوریہ 1 گرام - آب بگ
 متبول (پان) 50 گرام
 طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر آب بگ متبول میں کھل کر کے 250 ملی گرام کی گولی
 یا قرص تیار کریں۔ قرص بنانا جو نو داندہ سفوف تیار کریں۔
مواقع استعمال :- آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک گولی مویر منتقی میں رکھ کر استعمال کریں۔ رس پور کی دھ سے کھائی جائیگا
 رکھیں کہ دانتوں سے نہ لگے اس لئے مویر منتقی میں رکھ کر استعمال کرتے ہیں۔

15۔ حب پیپتہ (Habb-e-Pipita)

پپتہ اہم ہے۔

اجزاء۔ پپتہ ولایتی زنببل۔ فلفل سیاہ۔ پودینہ خشک۔ گل مدارنگ لاہوری۔ نمک سیاہ سب دوائیں ہم وزن ہیں۔

طریقہ تیاری :- سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ عرق لیوں یا پانی میں کھل کر کے گولی بنالیں یا 500 ملی گرام کی قرص تیار کریں۔

افعال و مواقع استعمال :- معدہ کو تقویت اور مضغ کی اصلاح کرتے ہے۔ تھکا اور ہیضہ میں مفید ہے۔ ہیضہ کے زمانہ میں اس کا استعمال وبائی امراض محفوظ رکھتا ہے مقدار خوراک۔ ایک ایک گولی بعد غذا پانی کے ہمراہ ص

16۔ حب اذراقی (Habb-e-Azraq)

اس کا جزو اعظم کچلہ ہے

اجزاء۔ اذراقی مدبرہ 2 گرام۔ فلفل سیاہ 10 گرام۔ فلفل درلاہ 10 گرام۔ آب برگ قبول حب فروتہ طریقہ تیاری۔ ہر ایک دوا کو علیحدہ علیحدہ سفوف بنا کر سب دواؤں کو ملا لیا جاتا ہے۔ آب برگ قبول میں کھل کر کے 250 ملی گرام کے حبوب یا قرص تیار کریں۔

مواقع استعمال۔ فالج لغوہ۔ خدر میں استعمال کیا کرتے ہیں۔ مقدار خوراک۔ 250 ملی گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ۔

7۔ حب مسہل (Habb-e-Mushil)

(جزا اعظم حب اسلاطین ہے)

اجزاء۔ حب اسلاطین مدبرہ جال گوٹہ ہگرام ہیلید سیاہ 10 گرام اوہرنج ساحلی (ساحلہ دین تیار ہونے والا چاول 20 گرام۔

طریقہ تیاری :- سب کا سفوف تیار کریں۔ پانی یا کسی عرق میں کھل کر کے چنے کے برابر یا 250 ملی گرام کی گولی تیار کریں۔

استعمال :- مسہل کے لئے ہے مد مفید ہے

مقدار خوراک :- 2 تا 1 عدد بوت خواب نیم گرم پانی سے۔

باب پنجم

چند مشہور کدھ کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استہلال و مقدار خوراک کتاب کی تہدی میں چند
فردی ہدایت کو مد نظر رکھا جاتا ہے۔

قوامی ادویہ

سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں۔
مثلاً شربت۔ سکبیں ماسجین۔ جوارشاہ۔ اٹریفل۔ لوقی۔ مریجے وغیرہ۔ قوام کے چند عام
احکام سے جن سے واقفیت بے حد ضروری ہے وہ درج ذیل ہیں۔

قوام

بعض ادویہ کا قوام کاڑھا رکھا جاتا ہے اور بعض کا نسبتاً پتلا مثلاً شکر۔ کھانڈ، شہد، گڑ اور
ترنجبین و شیر خشک وغیرہ۔ اغرض مختلف چیزوں کے قوام مختلف طریقوں سے بنائے جاتے
ہیں۔ اس لیے ان کے احکام بھی مختلف ہیں۔

شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہے تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ
صاف ہو جائے۔ اس کے بعد قلن دار مرچکی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب کف اُٹنے لگے تو
ان کو چمپے سے ملوہ کرتے جائید اس کے بعد آگ سے اتار کر دواملائیں۔

کھانڈ کا قوام

94

کھانڈ سے مراد یہاں دہی شکر ہے جو زیادہ صاف اور داد داریں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہند جائے۔ اس کے بعد چند منٹ تک چھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزاء تر نشیں ہو جائیں اس کے بعد معمولی قلعی دار پیچگی میں نتھار کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں۔ اس کو مچھ سے طحہہ کرتے جائیں۔ اگر ضرورت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدر سے رقیق رکھیں اور اگر معمول کا قوام بنانا ہو تو نسبتاً اور گاڑھا رکھیں اور اگر غیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معمول کے قوام سے غلیظ بنائیں۔

مصری کا قوام

پہلے مصری کو باریک کوٹ کر اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر آگ پر رکھیں۔ اس کے معمول کو چھان کر پختہ قوام بنائیں۔

قند کا قوام

دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں

بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصفی کو پانی میں حل کر کے آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

قند سیاہ

قند سیاہ دھڑ، دھڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے۔ اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں تنھار ہوا معمول لے کر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو مچھ سے اتارتے جائیں یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف پنا ہو تو جو ش دینے کے دوران میں دودھ کی سی کاجیٹا دستے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر اور دوا میں ملا کر گھولیں۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے۔ بلکہ اکثر اس کو شہد یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر بناتے ہیں۔ ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان میں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ نشیں ہو جائے۔ اس کے بعد تنہا ہوا محلول لے کر شہد یا کھانڈ یا مصری میں سے جو چیز ملائے ہو تنہا ہوئے محلول میں ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملائے ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان کا انحصار بار بار کے تجربہ اور مہارت پر ہے۔ یہ ایک عمل کام ہے۔ جو محض کتب کے مطالعہ سے سرگزشت حاصل نہیں ہو سکتا۔ لیکن آج کل ایک جدید آلہ ایجاد ہوا ہے جس کو شکر مینا (Saccharometer یا Hand Refractometer) کہا جاتا ہے۔ ملاحظہ ہو شکل نمبر (34) اس کے ذریعہ ہر شخص با آسانی کسی بھی فیصد کا قوام تیار کر سکتا ہے غلطی کا کوئی اندیشہ نہیں رہتا۔ آج کل معیاری ادویات کا قوام اسی آلہ کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے۔ قدیم اور اس فن سے واقف تھے کہ کس مرکب کا قوام کتنا ہونا چاہئے۔ مثلاً شربت کا قوام پہنے درجہ کا قوام کہلاتا ہے لیکن اس میں قوام رقیق ہوتا ہے یعنی جب قوام کو چھوئے الٹا کر ڈالا جاتا ہے تو اس سے آخری قطرے سے تار نظر ہوگا اس سے سمجھ لیا جاتا ہے کہ شربت کا قوام ہوگا جب اسے بدیدار سے دکھا جائے تو 70% کا قوام بتلائے گا (یعنی 100 گرام شکر کے محلول میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا)۔

معبون کا قوام شربت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہئے یعنی جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 70% کا ہوگا۔ (یعنی 100 گرام شکر کے شربت میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا) خیرہ کا قوام معبون کے قوام سے زیادہ غلیظ ہونا چاہئے۔ اس وقت شربت میں پٹاٹے بنتے ہوئے اور ٹوٹتے ہوئے نظر آئیں گے اس وقت جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 80% کا قوام ہوگا۔

قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں اگر اس میں تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کا ایک علامت یہ بھی ہے کہ

اس کا قطر وہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ مکمل رہتا ہے اور پھیلتا نہیں۔
قوام کے واسطے اگل مستعمل ہونی چاہئے۔ خاص کر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے
لگے قوام ہلکی کر دینی چاہئے۔ کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا احتمال رہتا ہے۔ جب قوام بن
جانے تو احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا
ہے۔ سمجھو نہ آئے کا خدشہ لگا رہتا ہے۔ جب قوام میں سپستان، بیدارہ گاؤز بان جیسے لعاب دار لاشیا، داخل
ہوں تو ایسی صورت میں قوام کے مغالطہ سے بچنا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کے علامت
جلد ظاہر ہونے لگتے ہیں، لیکن جدید آکر کے استعمال سے غلطی کا کم امکان رہتا ہے۔

ست اصلی

آج کل قوام کو پھپھوند سے محفوظ رکھنے کے لیے شکریں ست ایسی (طرک ایسڈ)
(Citric Acid) یا ست اصلی (Tartaric Acid) یا پھکری ملا کر قوام تیار
کیا جاتا ہے۔ یعنی فی کلوز گرام ۰.۱٪ (Citric Acid) ایسڈ یا شب یرانی (پھکری) ملائی جاتی ہے۔
اور شربت کے تحفظ کے لیے ۰.۱5٪ ہست لوہان (Sodium Benzoate) فی کلوز شکریں ڈیڑھ
گرام ملایا جاتا ہے جس سے پھپھوند وغیرہ پیدا ہونے نہیں پاتا۔

جوارش، اطر فل و معجون

ایسے نیم نمجدر کرب کو کہتے ہیں جو شہد یا شکر کے قوام میں باریک خندہ ادویہ ملا کر بنایا جاتا
ہے۔ اور نرم جلوہ کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔ معجون میں معری یا شکر وغیرہ عموماً ادویہ کے
وزن سے تین گنا ہوا کرتی ہے۔ جوارش جالینوس اور معجون وید اور دوسری چار حصے تک شکر لی جاتی ہے
لیکن بعض نسخوں میں جن میں مغزیات یا تیل کی چیزیں ہوں شکر یا شہد وغیرہ ہوتی ہے۔

معجون کا قوام

اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو شکر کا قوام اس عرق میں تیار کیا جاتا ہے ورنہ صاف پانی
(مقطر آب) بقدر ضرورت ملا کر قوام بناتے ہیں۔ عموماً قوام میں دو چاند شکر ایک چاند پانی ہوتا ہے۔
قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سطوح کو جذب کرنے کے بعد ملائم حلوہ کے مانند

ختم ہے۔ اگر معجون شہد میں بنانا ہو تو شہد میں تھوڑا سا پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیر جس سے جھاگ ادھر آجائے گا۔ پیچھے اتار کر پانچ دس منٹ رکھ کر جھاگ صاف کر کے فنک کر لیں اور حسب ضرورت فنک کے برابر شہد لے کر نیم گرم شہد میں ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر جائیں اور پہلے ایک کے تمام سفوف قوام میں مل کر ایک جان ہو جائیں۔ اگر معجون میں ترنجبین ملا کر ہو تو پچھلے نمبریں کو کسی قدر یا پانی میں ملا کر گرم کریں اس کے بعد چھان لیں۔ چلانے سے ترنجبین نکلے گا کٹے ڈھیرہ کپڑے میں رہ جاتے ہیں اور ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوتا ہے۔ ترنجبین کا محلول حاصل ہونے کے بعد دس دس منٹ تک رکھ چھوڑیں جس سے اس محلول میں مٹی ریگ وغیرہ تہ میں بیٹھ جائیں گی۔ اور پھر نتھار لیں جس سے ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہو گا۔ اب اس محلول میں شکر یا شہد ملا کر قوام تیار کریں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا

اگر معجون کے اندر مربہ جات اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مربہ جات ملیں دھوپیں کر قوام میں ملائیں اور نکاتیں اور بعد مغزیات ملیں دھوپیں کر ایک پس کر اور خشک ادویہ کو کوٹ چھان کر ملائیں۔ لیکن بعض اہل علم مربہ جات اور مغزیات کا شیرہ نکال کر بھی قوام میں ملا کر پختہ قوام حاصل کرتے ہیں جس سے دوا صاف بنتی ہے۔

بعض وقت مغزیات سفوف کے ساتھ ملا کر پس لیتے ہیں۔ اگر معجون میں مصطلکی ہو تو ملیں دھوپیں سفوف بنالیا جاتا ہے۔ قوام میں باریک شدہ ادویہ ایک فنک نہ ملائی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف چمچے سے ملا کر جائیں اور گھومتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ اگر معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ شامل ہوں تو ان کو عرق کیونڈہ یا عرق ہندو مشک وغیرہ میں حل کر کے جب قوام کو آگ سے اتارنے کے بعد اس میں ملا کر گھومتے ہیں جس سے زعفران پورے قوام میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے بعد میں سفوف ملا کر گھومتے ہیں۔ اگر معجون میں جگر یا کھنڈ تو انہیں عرق لیمات میں کھل کر کے (جن کو محلول بنانا کہتے ہیں) معجون سرد ہونے کے بعد ملا کر گھومتے ہیں اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

ہلیات

قوام ہیلے کی لگ پر تیار کرنا چاہئے قوام کو ہلانے کے طور سے پچایا جائے۔ تو پہلا سفوف ہیٹھ مچھ
بلاس ماکھی سے جرب کرنا چاہئے۔

ظرف معجون

معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ اس لیے اسے ہمیشہ
سٹیش یا مینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔ خصوصاً جن میں ہلیلہ جات ملتے ہوں۔ ہرگز دھات کے برتن میں
نہ رکھیں۔ معجون رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ اگر دھاسی نمی
رہے گی تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور یہ معجون لگ سکتی ہے۔
معجون کا سفوف ۵۰ نمبر کا اور اطر فیصل و جواڑش کا ۶۰ نمبر کا سفوف ہوتا ہے۔

خمیرہ و لعوق

خمیرہ میں گاؤزبان، لعوق میں لعاب دار اور جیسے سپستان بہراند وغیرہ قوام کو ہمیشہ
پختہ بنا کر پڑتا ہے۔ لعاب کی وجہ سے قوام میں دھوکا ہوتا ہے اس لیے خاص توجہ کی ضرورت
ہے۔ لعوق میں امتلا س کا جز ہو تو اس کو دوسرے دواؤں کے ساتھ جو خش نہیں دینا
چاہئے بلکہ دوسرے ادویہ کے جو شانہ میں خضر المتاس کو ملا کر ہاتھ سے ملکر کڑے چھان لیں۔
اس کے بعد شکر ملا کر قوام تیار کر لیں۔ خمیرہ میں خشک ادویہ کا جو شانہ لیا جاتا ہے
اس میں شکر ملا کر سخت قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اگر اس میں مروارید یا جواہر لعل یا عنبر وغیرہ
ملانا ہو تو سب کو باریک پس کر خمیرہ تیار ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ چاندی کے
مدق وغیرہ ملانا ہو تو خمیرہ گھومتے وقت ایک ایک عدد ملا کر گھومتے جاتے ہیں۔ خمیرہ کا قوام
۱/۴ کا ہوتا ہے جس کو سخت قوام کہتے ہیں۔

ترکیب تیاری

خمیرہ کو ادویہ جو قابل نیم کو تختی ہوں ان کو نیم کو ب کر کے وزن کے تناسب سے اس

قدر گرم پانی یا عرق میں تشکیا جائے کہ مایشت پانی کسی قدر لدو یہ مفروضہ کی سطح سے بلند ہے
اگر موسم گرم ہو تو ایک شب اور اگر موسم سرد ہو تو یک شباء ترک کرنے کے بعد نرم آگ پر
جو شخص دیا جائے اور کپڑے سے چھان لیا جائے۔ اس کے لیے غلامین کا کپڑا مناسب ہوگا
پھر اس میں مایشت سے درجہ شکر اور ہلکا حصہ شہد آمیز کر کے معتدل قوام لیا جائے۔ جب
حباب پیدا ہو کر سطح کی جانب ابھرے اور بیٹھنے لگیں تو اتار کر چوبل دیتے سے اس وقت تک بہ
آستگی گھوما جائے کہ غلیظ ہو جائے پھر اس میں جواہرات کاسنوف (پادور) وغیرہ ملا کر مزید
گھومیں اس وقت اس کا قوام ۶۰۰۰ ہوتا ہے۔ حفاظت کے لیے کالج یا مینی کے مرتبان میں
ڈال کر اچھے ڈاٹ سے بند کریں۔ اور ہوا داخل ہونے نہ دیں۔ 3۵ درجہ سٹریٹ سے کم پیش
میں ٹبرہ کو دکھا جائے۔

اٹریفیل (ITRIFAL)

اٹریفیل۔ معنی تین پھل یعنی ہندی لفظ تر پھلا ہے یعنی ہیلندز دآملہ۔ ہلیداس کے اجزلے اعظم
ہیں۔ اس لیے ان کو ہندی میں تر پھلا کہتے ہیں۔ یہ ایک قسم کا مٹھن ہے۔ اس کے ادویات کو باریک نہیں
پیدا جاتا۔ یعنی 6۰ نمبر کی چٹنی سے چھانا جاتا ہے۔ ہلیدجات کے سفوف کو درجن بادام یا گھی سے چرب
کر لیا جاتا ہے۔ بنا کر خشکی اور مرور نہ پیدا ہو۔ ہلیدجات کو چوب کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بادام کاتیل یا
گائے کا تھم، ہتیلی پر لگا کر دروزن ہاتھوں سے سفوف کو ملیں یہاں تک تمام سفوف چکنا وتر ہو جائے
اس سفوف کو شکر یا شہد کے قوام میں ملا کر گھوما جاتا ہے۔ اٹریفلات بنا کر ۴۰ روز تک رکھنے سے
اس کا مزاج بنتا ہے۔ اس لیے اٹریفلات کو ہمیشہ ۱۰ روز کے بعد ہی استعمال کرایا جاتا ہے۔ اٹریفلات
کو ہمیشہ رات کو سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کراتے ہیں۔ اٹریفلات خصوصاً امراض
دماغ، امراض چشم، امراض انف، امراض گوش میں مفید ہوتے ہیں۔ اٹریفیل کو 2۳۱ ماہ سے
زیادہ استعمال نہیں کیا جاتا۔ اگر زیادہ دن تک استعمال کرنا ہو تو ایک ماہ بعد 2-3 روز کا
وقفہ دے کر استعمال کریں۔ اس کا مسلسل استعمال ضعیف معدہ کا باعث ہوتا ہے۔ یونانی
طیبہ اندرومانس کو اٹریفیل کا سوج۔ بتایا جاتا ہے۔ جو دوسرے مرکبات کی طرح مختلف اجزاء کے
مکافہ سے اس کے بھی مختلف نفع ہیں۔ اٹریفلات میں شہد یا شکر کا تناسب ادویہ کے وزن
سے سہند ہوتا ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس کی قوت ڈھال سال تک برقرار رہتی ہے۔ اٹریفیل

زمانی گزرائی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اس کو زیادہ تک رکھ کر استعمال کرتے ہیں جتنا ہلکا ہوگا اتنا ہی فائدہ مند ہوگا۔ اطرینفلات میں بعض وقت چند دواؤں کا جو سفادہ بھی لیا جاتا ہے۔ بعض وقت مرہ جات کے شیرہ جات میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

نگہداشت (Preservation) محفوظ کرنے کا طریقہ

تمام اطرینفلات کو شیٹے یا چمینی کے برتن میں رکھنا بہتر ہے کیونکہ ان میں ہلیدہ جات ہوتے ہیں اس لیے کسی دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کا رنگ بدل جائے گا اور استعمال کے قابل نہ رہے گا۔ مختلف اطرینفلات مختلف امراض میں استعمال کیے جاتے ہیں جیسے اطرینفل اسطوخودوس امراض دماغ میں۔

۱۔ اطرینفل اسطوخودوس (ITRIFAL-E-USTUKHUDDUS)

اجزاء

پوست ہلیدہ زرد، پوست ہلیدہ کالی، ہلیدہ سیاہ، پوست ہلیدہ، آملہ، گل سرخ، اسطوخودوس سفوف، انتمون دلاچی، کشش، ہلایک، اگرام۔ (سای ہونن) روغن بادام حسب ضرورت
تند سفید یا شہد۔ سر چندا دویہ (یعنی 3 کلو)

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو صاف کر کے ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ سفوف پس کر کے نمبر کی چلنی سے سفوف کو چھانا جاتا ہے۔ ہر دوا کو حسب وزن تول کر کے بید و دیگرے ملا کر کھل کیا جاتا ہے تاکہ تمام سفوف اچھی طرح یک جا ہو جائیں تمام ہلیدہ کے سفوف کو چھاننے کے بعد روغن بادام سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں دوسرے دواؤں کا سفوف ملا کر کھل کیا جاتا ہے پھر تمام سفوف کو دوبارہ 6 نمبر کی چلنی میں چھان کر ایک برتن میں سفوف کو تیار رکھا جاتا ہے۔ شکر کے قوام کے لیے 3 کلو شکر میں 1/2 کلو پانی ملا کر اس میں بڑا دست لیموں

(Citric Acid) یعنی نوگرام عطرک ایسڈ شکر کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ جب شکر پانی میں بلی طرح مل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ شکر کیڑے مکوڑے کچرا وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو کونسلر کے انگیٹی ہر یا درخان نشین کے ذریعہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اطرین کا قوام 75٪ شکر کا ہوتا ہے۔ (یعنی نوگرام شکر کے محلول میں 75٪ گرم شکر اور 25٪ گرم پانی ہلکا ہوا قوام شربت سے گاٹھا ہوگا۔

شربت کا قوام 75٪ مایون کا قوام 75٪ کاغیر کا قوام 75٪ کا ہوتا ہے۔ جو سب سے زیادہ ملا ہوا ہوگا۔ جب 75٪ کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں مت لوہا (Sodium Benzoate 0.15%) ملا یا جاتا ہے یعنی 4-5 ملی گرام مقطر پانی میں حل کر کے آخری وقت قوام میں ملا یا جاتا ہے۔ اور دس پندرہ منٹ تک مزید گرم کر کے 75٪ قوام پر آگ سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جس سے دوا میں پھیند وغیرہ نہیں آئے گی اس کے بجائے پشکری بھی ملاتے ہیں۔

قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر کڑی کے گھوٹی ڈوٹی (سے گھوٹے جاتے ہیں۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جاتا ہے تو اس کو کبہ کو کسی چینی کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دماغی امراض خصوصاً درد سر اور دیگر امراض بلغمی و سوداوی میں مفید ہے۔ نزلہ۔ زکام۔ دھڑک وغیرہ کے لیے مفید ہے۔ یہ دماغ کو فضلات سے پاک کرتا۔ دماغ کو قوت عطا کرتا معدہ کو طاقت بخشتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ بلغمی امراض میں مفید ہے۔ نزلہ مزمن میں بہتر دوا ہے اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ لہذا گرم مزاج دماغ احتیاط سے استعمال کریں۔ اس کے مسلسل استعمال سے بال مدت دراز تک سیاہ رہتے ہیں۔

مقدار اخراج

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کرائیں۔

2۔ اطرین زمانی (ITRIFAL-E-ZAMANI)

اجزاء: پوست بلیا زرد۔ پوست بلیا کابل۔ بلیا سیاہ۔ گل بنفشہ۔ قہوینا و لاجتی ہر ایک

۵۰ گرام۔ جربہ بھون خواشہ ۱۰۰ گرام۔ کشنیز ۵۰ گرام۔ پوست ہلیہ۔ آملہ۔ گل سرخ۔ طماخیر۔ گل نیلوفر
ہر ایک ۲۵ گرام۔ صندل سفید ۵ گرام۔ کیراگوندہ ۱ گرام۔ گھی یا روغن بلام ۵۰ گرام۔ عناب ۵۰ گرام۔
سہستان ۵۰ گرام۔ گل بنفشہ ۵۰ گرام۔ شیرہ مرہ۔ ہلیہ ایک کلو۔ خبثہ ایک کلو اور شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

حسب بالا طریقہ تیاری مخلوق دوس سب کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ صرف اس میں یہ فرق ہے
کہ آخری کے چند دوائیں جیسے عناب۔ سہستان۔ گل بنفشہ کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مرہ۔ ہلیہ
کو پانی سے صاف و صحر کاس کا شیرہ حاصل کیا جاتا ہے۔ شیرہ جوشاندہ کو ملا کر چھان لیا جاتا ہے اس میں
دو کلو شکر ملا کر حسب طریقہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب ۷۵٪ کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے
اٹا کر تمام ادویات کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد مرتبہ نہیں
مخفوفہ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

بہترین سلین ہے۔ نیز دماغی رطوبت کو خارج کر کے درد وغیرہ کو فائدہ پہونچاتا ہے۔ نزار
زکام۔ درد سر اور مایوئیایا میں استعمال کھتے ہیں۔ مایوئیایا میں اس کا خاص ثمل ہے۔ قولنج میں بخیر
معدہ میں مفید ہے۔

مقدار خورداک

۵ گرام سے ۱۰ گرام تک دلت سوتے وقت۔ سہل کے لیے ۵ گرام تک دیا جاتا ہے۔ اس کا ثوت
دس سال تک باقی رہتی ہے۔

3. اطر فیض کشنیزی (ITRIFAL-E-KASHNEEZI)

اجزاء

پوست ہلیہ زرد۔ پوست ہلیہ کابی۔ ہلیہ سیاہ۔ آملہ۔ پوست ہلیہ کشنیز خشک ہر ایک ۵۰ گرام۔

شکر سرچند ادویہ یعنی ایک کلو ۵۰۰ گرام بھڑن بادام یا گھی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ تیاری اسطرح خود دوس۔ سب دواؤں کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ فکر کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد کاٹنے کے پتھن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

امراض چشم میں مفید ہے۔ نیمبر معدہ کو زائل کرتا ہے نیز اس سے پیلا ہونے والے دیگر امراض جیسے سرکادو۔ کان کا درد۔ آنکھوں کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام اطرینیل رات کو سوتے وقت پانی سے استعمال کریں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

م۔ اطرینیل شاہترہ (ITRIFAL-E-SHAHTRA)

اجزاء

شاہترہ۔ پوست بلیڈرڈ ہر ایک ۵۰ گرام۔ پوست بلیڈ کاہل ۳۰ گرام۔ پوست بلیڈ ۲۰ گرام۔ منائے مکی ۱۰ گرام۔ گل سرخ ۵ گرام۔ مویز منقی ۲۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ سابقہ تمام ادویہ کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ روغن بادام یا گھی سے چرب کر کے رکھ لیا جاتا ہے۔ شکر کے بجائے مویز منقی کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ یعنی مویز منقی کو بیجوں سے صاف کر کے پانی میں خوب گرم کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد ہاتھوں سے خوب ملکر گھلانی سے چھاننا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75٪ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے قوام آجانے کے بعد تمام سفوف

ملا کر گھوٹ لیا جاتا ہے۔ اور سرد ہونے کے بعد مرتان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔
بعض وقت سفوف کو مہر متقی میں ملا کر کوٹا جاتا ہے لیکن یہ صحیح طریقہ نہیں ہے۔ کیونکہ اس طرح سفوف اچھی طرح ملنے نہیں پاتا موز کا قوام بنا کر سفوف ملانا بہتر طریقہ ہے۔

افعال و مواقع استعمال

خون کو صاف کرتا۔ خارش کو نازل کرتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا اور آشک اور اس کے عوارض میں مفید ہے۔ برص کے مرض کو بڑھنے سے روکتا ہے۔

مقدار و خوراک

5 تاہ اگر م رات سوتے وقت پانی کے ساتھ۔ گرم خشک اور کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

(ITRIFAL-E-MUQIL) 5۔ اطریفیل مقل

اجزاء

آمد۔ برگ گندنا خشک۔ پوست بلیہ ہر ایک 50 گرام۔ پوست بلیہ زرد 100 گرام۔ بلیہ سیاہ 50 گرام۔ گوگل 250 گرام موزیز متقی 200 گرام۔ گھی 50 گرام شکر۔ چند وزن ادویہ۔

طریقہ تیاری

گوگل کو اگٹھے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ دوسرے روز آگ پر پکائیں اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر 6 نمبر کی چھانی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور اس کو گھی سے جو ب کریں۔ موزیز کو پانی سے دھو کر صاف پانی میں پکائیں۔ جب وہ گل جائیں تو آگ سے نیچے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر ہاتھوں سے مل کر چھانی نمبر 4 سے چھان لیں تاکہ گودا چھن جائے اور موزیز کے بیج اور چھلکے چھانی میں رہ جائیں۔ اب اس میں حل کیا ہوا گوگل اور ضرورت کے مطابق پانی ملا کر شکر مقورہ مقدار میں شامل کریں۔ اور آگ پر پکا کر قوام بنائیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور نیم گرم قوام میں دواؤں کا سفوف ٹھوڑا ٹھوڑا ملا کر گھومتے جائیں۔

سودھونے کے بعد مرتان میں محفوظ رکھیں۔

استعمال

قبض دور کرتا ہے ٹھونی ادھادی بواسیر میں استعمال کراتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 گرام گرم دلت کو سوتے وقت پانی سے کھائیں۔

6- اطر فیل دیدان (ITRIFAL-E-DIDAN)

اجزاء ترکیبی

بڑبڑنگ 25 گرام - پوسٹ ہلیا زرد - پوسٹ ہلیا کابی - ہلیا سیاہ - پوسٹ ہلیا آملہ ہر ایک 50 گرام - تربد عجوب - حب انیل - قسط شریں ہر ایک 5 گرام - کیلا (فیل) 5 گرام پلاس پاڑا - افستین - درمنہ ترک (بچہ) (انقیمن ولایتی - خردل (دلی)، نمک سیاہ - تخم منقل (منقر) سعد کوفی ہر ایک 5 گرام شکر ایک کلو 7 گرام - روغن زرد حسب ضرورت -

طریقہ تیاری

کیلہ کے علاوہ تمام دواؤں کو کوٹ کر پھلنی 60 نمبر سے چھلن کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں کیلا کا سفوف بھی ملائیں اور سفوف کو گھی سے چرب کریں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں۔ قوام مائل ہونے کے بعد اس میں یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ڈالکر لکڑی کے گھوٹنے سے گھوٹتے جائیں یہاں تک کہ تمام سفوف اچھ طرح مل جائے اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر مرتان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال

یہ دوا پیٹ کے بر قسم کے کیڑوں خصوصاً کچھوں کو خارج کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

مقلہ خوراک

۲۔ گرم روزانہ رات سوتے وقت پانی سے کھائیں۔ عین روز لکھا ملا اس کے استعمال کرنے کے بعد چوتھے دن قمر صلیب دومد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تمام کڑے دستوں کے ذریعہ خارج ہو جائیں گے۔

7- انوشدارو سادہ (ANUSHDAROO SADA)

انوشدارو فارسی لفظ ہے جس کے معنی ہیں دوائے باہم۔ چونکہ جلد انوشدارو باہم طعام ہوتی ہیں اس لیے غالباً یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کو کھانے کے بعد استعمال کرنا چاہئے۔ اس کی قوت دو برس تک برقرار رہتی ہے۔ اس مرکب دوا کا جزو اعظم۔ آملہ ہوتا ہے۔

طریقہ تیاری

آملہ پختہ تر و تازہ وزن کر کے پانی میں پیکا کر اور خوب اچھی طرح مل کر اس کے تخم کو علیحدہ کریں۔ ادوہا بڑی چھلنی سے چھائیں تاکہ بیٹے علیحدہ ہو جائیں۔ اور آملہ کا گودا چھن کر آجائے۔ تخم اور بیٹے کو وزن کر کے جرم آملہ کا وزن معلوم کریں اس کے وزن کے دو چند شکر ملا کر پختہ قوام تیار کریں۔ نیم گرم قوام میں دوسرے اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔

لیکن اگر آملہ خشک ہوں تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس قدر شیر گاؤ میں بھگوئیں کہ آملہ ڈوب جائے۔ بارہ گھنٹے کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر خوش دیا جاتا ہے تاکہ آملہ کا سیلا پن اور دھو کی چکنائی مکمل جائے۔ بعد پانی سے دھوئیں اس کے بعد دوبارہ پھر دوسرے پانی میں خوش دے کر صاف کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اچھی طرح مل کر اس میں پانی ملا کر تھر تھر سے پکڑے یا ہانمبر کی پلاسٹک کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ اس کا گودا چھلنی سے نکل آئے اور ریشہ باقی رہ جائے۔ حسب دستور قوام بنایا جاتا ہے۔

دوسری قسم انوشدارو لولی میں مرادید ملا یا جاتا ہے جو خصوصاً آنتوں کی دق میں بہ حد مفید ہے۔ جو اسہال کو روکتا ہے۔

مواقع استعمال

غذا ہضم کر کے معدہ کو قوت بخشنے اور دستوں کو روکنے میں بالخصوص اسہال معدی میں مفید ہے

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

نوٹ : سفیٹھ یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ اس کا نافع ترش ہوگا۔

ایارج (AYARJ)

ایارج کے لغوی معنی ہیں "دولت خالی" یعنی خدا کی دوا۔ اور اصطلاح طب میں اس کے معنی ہیں مہلہ دوا اس کی تیاری کی ترکیب یہ ہے کہ جملہ اجزاء کو سفوف کر کے شہد کف گرفتہ میں ملا رکھیں فیقر کے معنی ایلوے کے ہیں ایارج فیقر مرکب دوا کا نام ہے۔ اجڑا یا راج فیقر۔ فسومب یا راج میں بیان کیا جا چکا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مرکب دوا دماغ اور معدہ کو فضلاء سے پاک کرتی ہے۔ غلیظ بلغم کو چھانٹتی ہے سر کے درد کو دور کرتی۔ فالج۔ نقوہ۔ استر فاء اور جوڑوں کے درد کو زائل کرتی ہے۔ تنقیہ دماغ میں خفگی سے مفید ہے۔ جب ایارج بھی فالج کے مریضوں میں مہل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

7 گرم شہد یا گرم ہانی کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں بشرطیکہ معدہ میں مہلا ہو ورنہ گھند کے ساتھ کھائیں۔ چینی یا سفیٹھ کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

نوٹ : ایدر غفر اگر ذی کے لیے مضر ہے اس لیے شربت عذاب کے ساتھ استعمال کریں۔

برششا (BARSHASHA)

برششا درحقیقت بڑا سوتے ہے۔ جس کے معنی ہیں ایک گھنٹہ میں اچھا کرلے والا اس کا اختراع جالینوس اور بعض کے نزدیک حبیبہ اللہ ابو البرکات ہے۔ برششا کے لغوی معنی دوانے سریع الشفع کے ہیں چونکہ برششا بہت تیزی سے فائدہ پہنچاتا ہے اس لیے یہ نام رکھا گیا۔

اجزاء ترکیبی

فلفل سیاہ۔ فلفل سفید اجاقین خراسانی ہر ایک ۶۶ گرام۔ انیون ۶۶ گرام۔ زعفران ۶۶ گرام۔ سفیل الطیب ۶۶ گرام۔ عاقر قزاق ۶۶ گرام۔ فرقیون ۵ گرام۔ شکر ۳۱۵ گرام (سرچندا دویہ)

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے سفوف بنالیں۔ چھلنی نمبر ۶۰ سے چھان لیں۔ زعفران کو طحلیہ باریک پس کر عرق گلاب میں حل کریں۔ فرقیون کا بھی طحلیہ سفوف بنالیں۔ انیون کے باریک باریک ٹکڑے کر کے عرق گلاب میں پکائیں اور وہ ۴ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں اس قوام میں انیون کا شیرہ ملا کر قوام کو پختہ بنالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو اس میں زعفران ملا کر گھونٹیں اس کے بعد اس قوام میں تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھونٹیں جب سرد ہو جائے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

ملینولیا، انیسان، نزلہ و زکام و دیگر دماغی امراض دور ہوتے ہیں۔ فالج، لقوہ، رش میں بہت مفید ہے۔ معدہ اور جگر کے درد کو فائدہ دیتا ہے۔ اعصاب کو قوت دیتا ہے۔ دماغی ان عصبی امراض میں نہایت فائدہ مند اور مستعمل ہے۔ پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ نیند لاتا ہے ہر قسم کے درد کو فوری آرام دیتا ہے۔

مقتلہ خوراک ۱۔ ایک گرامات کو سوتے وقت گاؤنہ ۵ گرام میں ملا کر کھلائیں صبح کے ۵۵

بھی کھلایا کرتے ہیں۔

نوط :- اس دوا کو تیاری کے بعد تین ماہ تک جو میں دفن کر کے رکھا جاتا ہے۔ بعد تین ماہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بتایا جاتا ہے کہ اس کی قوت 21 سال تک باقی رہتی ہے لیکن بعض اطباء کا خیال ہے کہ 5 سال تک قابل استعمال رہتی ہے۔

تریاق (TRIYAQ)

اس مرکب دوا کو کہتے ہیں جو کسی ذہر کو دفع کرے، اور روح کی حفاظت کرے۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ جسے تریاق اربعہ، تریاق فاروق وغیرہ۔

تریاق اربعہ (TRIYAQ-E-ARBA)

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاق اربعہ کہا جاتا ہے۔

اجزاء ترکیبی

حب الغار۔ جنطیانا دوی، برسکی، زراوند طویل، سب دوائیں ہم وزن، شہد یا شکر، چنچل وغیرہ۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ، چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ 60 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جائے تمام دواؤں کے سفوف کو ملا لکھوا جاتا ہے۔

اضل و مواقع استعمال

دماغ اور دل کو قوی کرتا اور فالج اور زلزلہ میں مفید ہے۔ زہریلے اثرات نازل کرنے میں معمول و مستعمل ہے۔ مریع، خفقان میں مفید ہے۔

مقتدرہ خوراک :- اتنا 5 گرام ہمراہ آب گرم۔

نوٹ: اسے چالیس روز تک رکھ کر استعمال کرنا مناسب ہے۔ اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔ سردیوں میں مفید ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ تریاق فاروقی، کوٹھڑا مانا گیا ہے۔ اس کو تریاق صغیر بھی کہتے ہیں۔

تریاق نزلہ (TRIYAQ-E-NAZLAH)

اجزاء

تخم خشخاش ۵۰ گرام، کوکنارہ ۵۰ گرام، اجوائیں خربلسانیہ ۵۰ گرام، تخم کاہوہ ۵۰ گرام، کشنیز خشک ۵۰ گرام، حب لاس ۲۰ گرام، گل گاؤ زبان ۵۰ گرام، اسطوخودس ۵۰ گرام، قند سفید ایک کلو گرام، گل سرخ ۱۰ گرام، رب سوس نشاستہ گندم، صبح علی کثیر ارسکی ہر ایک ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے آٹھ دواؤں کو رات کے وقت پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح کو جوش دیا جاتا ہے جب تقریباً نصف باقی رہ جائے تو اس کو مل چھان کر جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے پانی دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۴۰ میں چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جوشاندہ میں (Acetate of Benzoin) مرکب ایٹارڈ شکر ملا کر ۵۰۰ گرام کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب یہ سفوف اچھی طرح مل جاتا ہے تو اس مرکب کو مریمان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ، زکام، رسال اور صدرخ میں مفید ہے۔

مقتلہ خوراک

۵ تا ۱۰ سال صبح یا رات کو سوتے وقت کھائیں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

جوارش (JAWARISH)

جوارش فارسی لفظ جوارش کا معرب ہے یعنی دگوارندہ ہائضہ طعام، جوارش زیادہ تر ہضم طعام کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جوارش بھی معجون کی طرح بنائی جاتی ہے۔ البتہ جوارش کا سفوف موٹا ہوتا ہے۔ یعنی 60 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے اور معجون کا سفوف باریک ہوتا ہے یعنی 90 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ جوارش و معجون کا قوام بھی 75٪ شکر کا ہوتا ہے جوارش ہمیشہ اصلاح ہضم کے مقصد کے تحت بنائی جاتی ہے۔ جبکہ معجون مختلف امراض کے ازالہ کے لیے بنایا جاتا ہے۔ جوارش اور معجون بنانے کے ایک ہی اصول ہیں۔ معجون یا جوارش کے لیے ادویہ کے سفوف کے وزن سے سرچند بعض دقت چارگنا شکر یا شہد کا قوام لیا جاتا ہے۔

نوٹ:- جوارشات میں زعفران، مشک، عنبر وغیرہ ملانا ہوتا مختلف طریقے اپنائے جاتے ہیں۔

زعفران کو پہلے باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ ان سفوف کو کھل میں ڈال کر کسی عرق میں عرق گلاب، عرق کیوڑہ وغیرہ میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس وقت قوام کو آگ سے اتار کر اس میں کھل شدہ زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور اچھی طرح قوام میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس قوام میں تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف ملا کر گھومتا جاتا ہے۔ اگر خشک شامل کرنا ہو تو اس کو بھی کسی عرق میں حل کر لیتے ہیں۔ لیکن عنبر کو کسی عرق میں نہیں پیسا جاتا کیونکہ کھرنے سے عنبر کھل سے چپک جائے گا۔ اس لیے اس کو خشک حالت میں تھوڑی شکر ملا کر سفوف بنا کر آخر میں ملا لیا جاتا ہے۔

مشہور جوارشات حسب ذیل ہیں۔

۱۔ جوارش بالینوس (JAWARISH JALENOOS)

اجزاء

مصطفیٰ رومی، گرام، سنبل الطیب، الہنجی خود، تچ، دارچینی، خولان، لوگ، مسکنی۔

زنجبیل (سونٹھ، فلفل سیاہ (کالی مرچ، فلفل دراز روپلی، قسط شرین، عود بلسان، سارون، جب
لاس چریتہ شرین۔ زعفران، ہلکے گلاب، شہد اور قند سفید ہر ایک ۴۴ گرام۔ شکر اور شہد ملائے سے
اس کا وزن تمام دواؤں کے وزن سے ۶ گنا زیادہ وزن ہوگا۔

طریقہ تیاری

زعفران اور مصطکی کے سوائے کل دواؤں کو کوٹ کر نمبر ۶ کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا
ہے زعفران کو الگ عرق گلاب میں کھل کر لیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ ہلکے ہاتھ سے کھل کر کے
سفوف بنالیا جاتا ہے یا تھوڑے گھی میں حل کر لیا جاتا ہے شکر سفید کو آگ پر رکھ کر اس سے ۷۰۰ کا
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں شہد ملا کر دوبارہ ۷۰ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں
زعفران ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب زعفران اچھی طرح مل جائے تو قوام ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹتے
ہیں۔ اور سرد ہونے کے بعد لودا خرمیں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مصطکی گھی میں حل
کر لی گئی ہو تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر شیشے یا چینی کے مرنجان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اعلیٰ درجہ کی باضم دوا ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ معدہ۔ جگر و امعاء کو نفوت عطا کرتی ہے۔
قبض اور زہر کے لیے مفید ہے۔ منہ کی بدبو۔ درد کمر و طبع کو بھی دور کرتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی
ہے۔ بلغمی کھانسی اور بوا سیر میں مفید ہے۔ اگر وقت سے پہلے بال سفید ہو گئے ہوں تو اس کے
لگاتار استعمال سے وہ صحیح حالت میں آجاتے ہیں۔ موٹاپے کو کم کرتی ہے۔ ضعف ماہ اور ضعف ملانہ
میں مفید ہے۔

مقتلہ خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

2۔ جوارش کمونی (JAWARISH-E-KAMUNI)

انجیر خشک، زیرہ سیاہ (شلازیرہ)، ہلکے سبب۔ فلفل سیاہ۔ زنجبیل ہر ایک 50 گرام

بدرہ ارمنیہ گرام - قند سفید یا شہدہ کلگرام گنے کا سرکہ حسب ضرورت (زیادہ درجہ کے لیے)

طریقہ تیاری

سب سے پہلے زیرہ سیاہ کو سرکہ میں مدبکر لیا جاتا ہے (یعنی مدت بھر سرکہ میں زیرہ سیاہ بھگو رکھیں۔ سرکہ زیرہ میں اچھی طرح جذب ہوگا۔ اس کو ساہ میں سوکھا کر سفوف بنالیں) دوسرے دواؤں کا سفوف بھی بنالیا جاتا ہے اور وہ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام 7/7 کا تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب سرد ہو جائے شیشے یا چینی کے مرنبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اصلاح ہضم کرتی معدہ کی برودت کو دور کرتی اور بھوک لگاتی ہے۔ کاسریاح ہے۔ پیٹ کے درد۔ نفخ ہچکی اور ڈکاروں کے لیے مفید ہے۔ اس کو جموضت معدی۔ نفخ شکم اور قبض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ معدہ کی رطوبت خشک کرنے میں خاص اثر کی حامل ہے۔ زیرہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے (کون۔ زیرہ سیاہ)

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام۔ صبح و شام۔

3۔ جوارش مصطلگی (JAWARISH-E-MASTAGI)

اجزاء ترکیبی

مصطلگی رومی 5 گرام۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر۔ قند سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

اس کے دو طریقہ ہیں۔ پہلا طریقہ یہ ہے کہ مصطلگی کو ٹکے کے ہاتھوں سے بائیک سفوف بنا کر

عرق گلاب میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ٹھوس سے گھی میں مصطکی کو مل کر لیا جاتا ہے۔ عرق گلاب میں شکر
ملا کر برچہ 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں مل شدہ مصطکی ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک
کہ سخت ہو جائے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی معدہ و اسعار ہے۔ معدہ کی بروقت کودور کرتی ہے۔ منہ میں پانی آنے کو روکتی ہے۔
جگر کو قوت بخشتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ اسہال کو روکتی ہے سلس البول کیلئے بھی مفید ہے ضعف
معدہ۔ سیلابی لعاب دہن نفع شکم میں کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

4- جوارش آملہ (JAWARISH-E-AMLA)

(اس کا جزو اعظم آملہ ہے)

اجزاء ترکیبی

آملہ 150 گرام - پوست ترخ - صندل سفید مصطکی رومی - دارہ ہیل خورد (الائی)، گلنا فارسی
ہر ایک 10 گرام قند سفید 1/2 اکلو گرام

طریقہ تیاری

آملہ کو دودھ میں مدبر کر لیا جاتا ہے۔ یعنی آملہ کو دودھ میں کھویا سا بنا کر اس کو گرم
پانی سے دھویا جاتا ہے اس آملہ کو بانٹوں سے مل کر پلاسٹک کی چھلنی سے چھاننا جاتا ہے اسے چھنے
ہوئے آملہ میں شکر ملا کر برچہ 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا نمبرہ کا سفوف
حاصل کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام دوائیں اچھی طرح مل

بائیں تو شیخے یا چین کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی معدہ - دماغ و احجار ہے۔ دستوں کو روکتی ہے۔ جب آنتوں کی قوت ماسک کروڑھیلا ہے تو اجابتین رک نہیں سکتی ایسی حالت میں اس سے بڑھ کر کوئی دوا مفید نہیں ہے۔ اختلاج قلب میں بھی استعمال کرتے ہیں حیاتیات (C. M. V) کی کو بھی پورا کرتی ہے۔ دل اور جگر کی برسی ہوا گرمی کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تاہ اگرام جوارش صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

5۔ جوارش زرعوئی سادہ (JAWARISH-E-ZARUNI SADA)

اجزاء ترکیبی

تخم گاجر - تخم کرنس - تخم اسپت (تخم سویا) - نانخواہ (اجبتین دیسی) - بادیان (سوف) - مغز تخم خربوزہ - مغز تخم خیازین، پوست بچ کرنس، لونگ، نلغل سیاہ ہر ایک 30 گرام۔ ماقہ قرابا - دارچینی - زعفران - مصطلگی (عود) اگر - برباسہ (جوڑی) ہر ایک 5 گرام - شہد یا شکر ایک کلو گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر وہ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مصطلگی کو علیحدہ پس لیا جاتا ہے۔ زعفران عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ باریک پس کر چھلنی 4 نمبر میں چھان کر سفوف کے ساتھ ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد سکر سفید کا 75 گرام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل کی ہوئی زعفران کو ملا دیا جاتا ہے۔ پھر تیار کیا ہوا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف اچھی طرح مل جائے۔ آخر میں مصطلگی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے پس جوارش تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

اضال و مواقع استعمال

دماغ - جگر - معدہ - مثانہ کو قوت دیتی ہے - تخمہ اور بد ہضمی میں مفید ہے - ریاخ کو فاسق کرتی ہے - پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے - مقوی باہ ہے - پتھری کو خارج کرتا ہے - جراثیم کا قتل ہے کہ اگر کوئی شخص مسلسل 3 روز تک یہ دوا استعمال کرے تو ایک سال تک طبیب کی ضرورت پیش نہ آئے گی اگر کوئی 10 روز تک مسلسل اس کا استعمال کرے تو کافی قوت باہ محسوس کرے گا - اس دوا کو بنانے کے 40 روز کے بعد استعمال میں لانا چاہیے - لکھا گیا ہے کہ ہر روز تک جو میں دفن کر رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے - فیاض کاذب میں کافی مفید ہے - اگر کوئی لڑکھ میں مبتلا ہو تو اس کے استعمال سے 5 دن میں گرمی محسوس کرے گا - نیز بار بار پیشاب آنے کی شکایت میں مفید ہے -

معدہ خوراک

5 گرام صبح و شام دودھ یا شربت بنوی کے ساتھ (خصوصاً پتھری میں)

6- جوارش انارین (JAWARISH-ANARAIN)

دو نون قسم کے انار (شرین و ترش) اس کے جزو اعظم ہیں -

اجزاء ترکیبی

آب انار شیرین ایک لیٹر - آب انار ترش ایک لیٹر - قدر سفید ایک کلو گرام - آب پودینہ 150 گرام
لیٹر - عرق گلاب 50 ملی لیٹر - سفید الطیب 50 گرام - مصطلکی رومی 50 گرام - الائچی کلاں 5 گرام - بھوست
ترخ 5 گرام - گلنار فارسی 5 گرام - دانهیل خورد 5 گرام -

طریقہ تیاری

مٹک مداخل کا سفوف 60 نمبر کی چھلنی سے چھان کر تیار کر لیا جاتا ہے - آب انار شیرین - آب انار ترش - آب پودینہ اور عرق گلاب سب کو ملا کر اس میں شکر ملا کر لیتے ہیں اور اس کا 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے - مصطلکی کا سفوف مملو تیار کر لیا جاتا ہے - قوام میں دیگر مٹکوں

کاسفون ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں مصطلکی کاسفون ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں۔ جوارش کو سہیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ جوارش معدہ اور جگر کو قوت عطا کرتی ہے۔ دل کو بھی قوت اور فرحت بخشتی ہے۔ اختلاج قلب کے لیے مفید ہے۔ اسہال کو روکتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ صفرا کو دور کرتی ہے۔ متلی اور تھکے کو روکتی ہے۔

مقدار اخراج

5 تا 10 گرام یا حسب ضرورت صبح و شام استعمال کرائیں۔

7- جوارش شاہی (JAWARISH-E-SHAHI)

اجزاء ترکیبی

مرہ بلبل سیاہ 500 گرام۔ مرہ آمدہ 50 گرام۔ کشنیز خشک 20 گرام۔ دانہ بیل خورد 5 گرام۔ عرق پیوستک یا عرق کاؤرہاں، حسب ضرورت۔ قند سفید 250 گرام۔

طریقہ تیاری

مرہات کو مد گھنٹے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ صبح صاف پانی سے دھو کر عرق کاؤرہاں میں پس کوہ نمبر چلتی سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس میں شکم ملا کر 7 کا قوام تیار کیا جاتا ہے۔ آگ سے اتار کر اس میں خشک دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے یہاں تک کہ تمام سفوف مل جائے بعض وقت اس میں سبز رنگ بھی ملایا جاتا ہے تاکہ سبز نظر آجائے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

خفقان۔ نفع شکم۔ سوسہ سردی بیماریوں میں مفید ہے۔۔ دل و دماغ کو قوت دیتی ہے۔ اختلاج

دو گھبراہٹ کو دور کرتی ہے۔ تیغیر مودہ کو روکتی ہے۔

مقلد خوراک

5 تاہ ۱۰ گرام صبح و شام۔

معجون (MAJOON)

عجم عربی میں گوندھنے کو کہتے ہیں۔ اس نیم نمیدر کب کو جس میں دوائیں پیر کر خمد یا شکر کے توام میں ملائی جاتی ہیں۔ معجون کا نام دیا گیا سب سے پہلے معجون تیار کیا گیا جوارش۔ اطر بفل وغیرہ سب اسی کے قسب ہیں۔ ان سب کے بنانے کا طریقہ مشترک اور یکساں ہے۔ اس کا سفوف جوارش کے مقابلہ میں باریک ہوتا ہے یعنی ۵۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ سب سے پہلے مصر میں اس کا استعمال شروع ہوا۔

۸۔ معجون اردخرما (MAJOON-E-ARD KHURMA)

اجزاء

اردخرما۔ سنگھارہ خشک۔ ضعیف عربی ہر ایک ۴۰۰ گرام۔ مغز بادام شیریں۔ مغز چلغوزہ۔ مغز قندق ہر ایک 5۰ گرام۔ مغز بنولہ (ہنہ دانہ) ۱۰۰ گرام۔ لونگ 5 گرام۔ جاتقل 3 گرام۔ بسباسہ 3 گرام۔ تربخیں 5۰ کلو۔ شہد یا شکر 2۰5 کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی ۵۰ نمبر میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیان کو باریک پس کر چھلنی ۴۰ نمبر سے چھان کر خشک سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا بھی سفوف بنا کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے یا کھجور کو لیکر پانی سے دھو کر لٹ بھر پانی میں بھگو کر صبح کو پکایا جاتا ہے۔ جب کھجور اسی طرح گل جائیں تو ٹھنڈا ہونے پر ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر چھنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس میں شکر سفید اور ست لیموں ملا کر ۷۰ کا قوام تیار کر لیا

جاتا۔ قوام کو آگ سے نیچے اتار کر یہ ٹھنڈا ہونے پر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ تمام سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ جریان اور رقت و سرعہ کی شکایت کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مغلط منی اور مقوی باہ ہے کثرت احتلام میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح دشام پہلے دودھ تازہ۔

۹- معجون دبیدالورد (MAJOON-E-DABID-UL-WARD)

اجزاء ترکیبی

سنبل الطیب - معطلی رومی - زعفران - طباشیر - دارمینی - اذخرمکی - اساروں - قسط شرین - گل غاقت - تخم کفوت - محیطہ ایرلانی - لک مفصول - تخم کاسنی - تخم کرفس - زراوند طویل - حب بلبلان - عود دارگر - قرنفل - بیل خورد - ہر ایک ۱۰ گرام - گل سرخ ۲۰۰ گرام - قند سفید یا شہد ۱۲۰۰ گرام (۱۰۰۰ - چند ادویہ)۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چٹنی نمبر ۸۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد تکرار کا ۷۵٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران عرق گلاب میں مل کر کے ملایا جاتا ہے پھر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے تو اس میں سفوف معطلی جو علیحدہ میں لیا گیا ہے ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ معجون تیار ہونے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اس معجون کو ورم مگر - ورم معدہ - ورم رحم و صفت مگر اور صنف معدہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اصلاح مگر کے لیے بے حد مفید ہے۔ بھوک کھولتا ہے۔ یرقان میں خصوصاً مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس معجون کو خلع لائے بنی اسید کے طبیب ابو البرکات کے ایک شاگرد نے مرتب کیل ہے۔ وہ اس معجون کو ہم وزن سونے کے خصاب سے فروخت کرتا تھا۔

مقدار و خوراک

5 تا 7 گرام صبح و شام پانی یا کسی عرق کے ہمراہ۔

۱۱۔ معجون فلأسفہ (MANOON-E-FALASIFA)

اجزاء و ترکیبی

مویز منقی 50 گرام - زنجبیل - فلفل سیاہ - فلفل دراز - دارچینی آملہ - پوست بلبلہ - بیج بابونہ - ناریل - شطرح ہندی - نراوند مدھرج - ثعلب مہری - مغز چلغوزہ - ہر ایک 5 گرام - تخم بابونہ 5 گرام - شکر یا شہد 50 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز چلغوزہ اور ناریل کو الگ الگ باریک چھلنی نمبر 40 میں چھان کر سفوف میں ملایا جاتا ہے اس کے بعد مویز منقی کو پانی سے دھو کر اس کو علیحدہ پیسا جاتا ہے یا پانی میں پکا کر ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل چھان کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب منقی کے اس جو شانہ میں شکر ملا کر 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے بھیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی اعصاب اور مقوی بلہ ہے اور مادہ تولید کی پیدائش کو بڑھا کر قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ گردہ و مثانہ کو طاقت دیتا اور پیشاب کی کثرت یا مخصوص سدی کے موسم میں رات میں ہلکا ہوا پیشاب آنے کو روکتا ہے۔ وجع مفاصل و گھٹیا، اور کر کے درد کو دور کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا اور ہضم کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ -

۱۱۔ معجون سپاری پاک (MAJDOON-E-SUPARIYAK)

اجزاء ترکیبی

خروما خشک 500 گرام - سپاری مکینی 250 گرام - میٹھ ایملا 150 گرام - مغز بادام 500 گرام - نشاستہ گندم 500 گرام - صمغ عربی 250 گرام - آرد مونگ 150 گرام، خلد خشک خورد 500 گرام - صمغ شہاد 350 گرام - نار جیل 350 گرام - ثعلب مصری 50 گرام - دارچینی 50 گرام - لونگ 50 گرام - ہیل خورد 50 گرام - زہ نخیل 50 گرام - جوز بوا (جائفل) 25 گرام - گل سپاری 50 گرام - گل پست 50 گرام - پوست ترک پتال 50 گرام - پوست ببول 50 گرام - پوست سنکھا بولی 50 گرام - زعفران 50 گرام - مشک 50 گرام - قند سفید 2 کلو گرام - روغن زرد ایک کلو گرام - دودھ 5 لیٹر -

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز بادام اور مغزل نار جیل کو کوٹ کر چھلنی نمبر 40 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا سفوف بھی اس میں ملا لیا جاتا ہے۔ ارد مونگ سفوف - گوند اور نشاستہ کو الگ الگ گھی میں بھون لیا جاتا ہے اور ان کو شکر کے قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ علیحدہ شکر کا 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ میٹھ اور سپاری کا سفوف

کو دودھ میں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب بھویا بن جائے اس میں تھی ڈلی کر دوبارہ بھونا جاتا ہے۔ اس کو قوام میں شامل کر کے پکایا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح پک جائے آگ سے اتار کر عام دھوؤں کا صاف ملا کر دال گھوٹی سے گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں زعفران مرق گلاب میں کھل کر کے شامل کر لیا جاتا ہے۔ اس کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

انفال و مواقع استعمال

یہ معجون مردوں کے لیے مقرر یا ہ و مسک ہے۔ عورتوں کے مرض سیلان الرحم اور ضعف رحم کے لیے نہایت مفید ہے۔ استقرار حمل میں مدد دیتا اور وضع حمل کے بعد کی عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار و خوراک

۱۰ گرام صبح و شام دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

۱۲۔ معجون چوب چینی (MAJDOON-E-CHOB CHINI)

اجزاء ترکیبی

برادہ چوب چینی اعلیٰ ۵۵ گرام۔ نصیۃ الثعلب ۵۵ گرام۔ تولخانہ ۱۰ گرام۔ گل گاؤ زبان ۱۵ گرام۔ سفید بہمن سرخ شقاقل مہری۔ ہر ایک ۵۵ گرام۔ ابریشم بریان مغاف (میدہ کلری) ہر ایک ۱۵ گرام۔ جدور۔ ورق نقرہ ہر ایک ۱۰ گرام۔ شہد یا شکر سفید ڈیڑھ کلو گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چینی منبرہ ۱۰ منہیں چھان کر حسب وزن سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ۷۵۰ کا شکر کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف چھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بد میں ورق نقرہ (چاندی کا ورق) ملا کر معجون کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ منجون مصفی خون ہے۔ امراض لوزائک۔ آتشک کے اور گٹھیا و وجع المفاصل میں بے حد مفید ہے۔ تمام اعضا کے دردوں کو دور کرتی نیز فالج۔ جرب و وجع المفاصل میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دو دو پالنی کے ساتھ۔

13۔ منجون سورنجان (NATJON-SURANTAN)

اجزاء ترکیبی

سورنجان شیرین 50 گرام۔ سنائے مکئی 150 گرام۔ زنجبیل۔ زیرہ سیاہ مدبر۔ فلفل دراز ہر ایک 50 گرام۔ اسام 50 گرام۔ تند سفید 25 کلوگرام۔

طریقہ تیاری

خام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چھبہ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھومتے ہیں۔ جب پھر سفوف مل جائے تو سفیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

وجع المفاصل۔ نقرس۔ دم مفاصل۔ عرق النار میں مستعمل ہے۔ قبض دور کرتی ہے۔

مقدار خوراک

50 گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ یا دودھ کے ہمراہ۔

14۔ معجون اذراقی (MUDON-E-AZRAQI)

اجزاء ترکیبی

اذراقی مدبرہ 3 گرام - ہلکے گاؤربان 1 ملٹروں - کشیرہ - نارگیل مغز چلغوزہ - ہر ایک 5 گرام -
دارہیل خود - زرنباد - شقاق معری صندل سفید - آملہ بلید سیاہ ہر ایک 5 گرام - عود طری 5 گرام - لونگ
5 گرام - شکرہ 5 گرام -

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چلتی نمبرہ میں چھوڑ کر خوف تیار کر لیا جاتا ہے 75 کا شکر کا
قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مغزیات کو ملچھہ میں کر سفوف میں ملا لیا جاتا
ہے - جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جائے - شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

افعال و مواقع استعمال

مقوی اعصاب ہے - اس لیے اس کو فالج - لقوہ - ریح - وجع المفاصل - مریع میں اور
ضعف اعصاب میں استعمال کیا جاتا ہے - موسم سرما میں اس کا استعمال خاص طور سے مفید ثابت
ہوتا ہے -

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ یا پانی سے صبح و شام استعمال کریں -

مفرح (MUFARREH)

مفرح یعنی تفریح پیدا کرنے والی دوا - معجون کی وہ قسم ہے جو تصفیہ اذراع و خواص خمسہ باطنہ
کے لیے استعمال کی جاتی ہے - جس کی وجہ سے قوی و انداع کو تقویت و تفریح حاصل ہوتی ہے - جو
دل کو فرحت بخشنے اور طاقت دینے کے لیے مخصوص ہیں -

15۔ مفرح بلرد سادہ (MUFARREN BARID SADA)

اجزاء ترکیبی

برادہ مندل سرخ ۵۰ گرام - برادہ مندل سفید ۵۰ گرام - طباشیر - تخم حاض - تخم خرفہ سیاہ - تخم کاسنی
تخم کاہو - تخم صباص - کشنی خشک - تخم خربوزہ - تخم فارین - مفرکد شیرین - ساق ہر ایک ۱۵ گرام اور شکر
سفید ایک کلو ۵۰ گرام -

طریقہ تیاری

مندل سفید اور مندل سرخ کا جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے - اس جو شانہ میں شکر ملا کر چھڑ
کا تمام تیار کرتے ہیں - اسی قوام میں تمام ادویہ کا نمبرہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مفریات کو علیحدہ
پس کر نمبرہ ہلکی چمینی میں چھان لیا جاتا ہے - ان مفریات کو خشک سفوف میں ملا کر ایک جان کر لیا جاتا ہے
قوام میں جب تمام سفوف مل جائے - شییشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

افعال و مواقع استعمال

یہ گرم مزاج والوں کے دل و دماغ کو ملاقت دیتا ہے - اور فرحت بخشتا ہے - دل کی دھڑکن اور
دھشت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے -

مقدار خوراک

۵ گرام صبح و شام کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں -

16۔ مفرح شیخ الرئیں (MUFARREN SHAIKH-UL-RAIES)

اجزاء ترکیبی

اگر فرنی ۵۰ گرام - الہی خوردہ ۵۰ گرام - برگ کاؤ زبان ۵۰ گرام - برادہ مندل سرخ ۵۰ گرام - برادہ مندل

سفید 3 گرام۔ طائثرہ 4 گرام۔ بہمن سرخ 4 گرام۔ تخم خرفہ سیاہ 5 گرام۔ تخم کاجو 5 گرام۔ درونج حرقہ 2 گرام۔ زرنہاد 2 گرام۔ سرطان سوختہ 5 گرام۔ گل سرخ 75 گرام۔ مغز تخم خربوزہ 50 گرام۔ مغز تخم خیابانہ 4 گرام۔ مغز تخم کدو شیریں 45 گرام۔ کافورہ 4 گرام۔ بستہ سوختہ محلول۔ اگر 1 گرام۔ مردارید محلول کا 1 گرام۔ ابریشم مفروضہ 4 گرام۔ شکر ایک کلو 4 گرام۔ انار شیریں 300 گرام۔ رب بھی 300 گرام۔ رب سیب 300 گرام۔ زعفران 4 گرام۔ ورق نقرہ 5 گرام۔

طریقہ تیاری

گل سرخ تک کی تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اور کافورہ کو کھل میں ڈال کر تھوڑے تھوڑے سفوف کے ساتھ کھل کر لیا جاتا ہے جب کافورہ اس سفوف میں اچھی طرح مل جائے تو سارے سفوف میں ملا دیا جاتا ہے اور دبہ سوختہ محلول اور مردارید محلول کو بھی اسی میں ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ابریشم مقررہ 25 گرام پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی ایک چوتھائی حصہ رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں شکر۔ رب انار شیریں۔ رب بھی۔ رب سیب کو ملا کر 7 کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران کو (جو برق گلاب میں مل کر لیا گیا ہے) ملائے کے بعد قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مفرح عام جسمانی کمزوری اور ضعف قلب و دماغ کے لیے نہایت مفید ہے دل کی دھکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔ تب ذی اور سردی بیماریوں میں فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوردگاہ

5 گرام یہ مفرح تنہا یا کس مناسب عرق کے ساتھ کھائیں۔

لبوب (LUBUB) مغزیات کو کہتے ہیں (لب بمعنی مغز) لیکن اس کا لوبوب ہے

وہ خاص مجموعین ملا ہیں جن میں مخصوصیت سے مغز باہ کیے جاتے ہیں۔ ضعف باہ اور اعصاب رئیسہ کو تقویت دینے والے مرکبات میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ نبوب کی ایجا و اطہاستا غیرین کی کوششوں کے درمیان منت ہیں۔

۱۶۔ لبوب صغیر (LUBUB-E-SAGHIR)

اجزاء ترکیبی

مغز بادام شیریں۔ مغز اخروٹ۔ مغز حبہ الخضر۔ مغز پیستہ۔ نارجیل تازہ۔ مغز حبہ الزلم (Egyptian Nut) مغز تنق۔ مغز چلغوزہ۔ مغز حبہ القلقل (حبہ حبہ)۔ مغز حبہ (Seedo) خشکاش سفید۔ تودی زرد۔ تودی سرخ۔ کنبجہ معشر۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ قرفہ رنج (زنجبیل)۔ فلفل دراز۔ عاقر قربا۔ کباب حبینی۔ شقاق مصری۔ ٹونخان۔ تخم جرجر (بالون)۔ تخم پیاز۔ تخم شلم۔ تخم است اور تخم لہون جلد دوائیں ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر سرہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو کوٹ کر چھپنی نمبر ۸۵ میں چھان کر سفوف تیار کر لیں اور مغزیات کو الگ باریک پس کر چھپنی نمبر ۹۰ میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ اب شکر سفید کا 75% کا قوام تیار کر کے نیچے اتار کر اس میں سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح مل جائے شیٹے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی باہ و مقوی گردہ و مثانہ ہے قوت باہ کو بڑھاتا اور مادہ تولید پیدا کرتا ہے۔

مقتلہ خوراک

۱۵ گرام صبح تیار دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

۱۸۔ لبوب کبیر (LUBUB-E-KABIR)

اجزاء ترکیبی

حصہ الثعلب۔ نازیل تازہ۔ مغز سر کنجشک۔ خشناش ہر ایک ۵ گرام۔ مغز پستہ۔ مغز بادام۔ مغز خندق۔ مغز حبثہ النحر۔ مغز اخروٹ۔ مغز چلغوزہ۔ مغز یلادیمای۔ رویان۔ خولنجان شقاق معری۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ تودری سرخ۔ تودری زرد۔ بنجیل۔ کنجد مغز۔ دارچینی ہر ایک ۵۰ گرام۔ خراطین مصفی۔ سودنجان۔ بوزیدان۔ پودینہ خشک ہر ایک ۵۰ گرام مایہ شترامول ۵۰ گرام زعفران ۵۰ گرام۔ مصطکی۔ سنبل الطیب۔ سعد کوفی۔ قرنفل۔ کباب پیچی۔ زردناو۔ حب القلقل۔ تخم گدڑ۔ تخم پیاز۔ تخم توب۔ تخم شلغم۔ تخم اسپت تخم ہیلون کونج، جوز بوا۔ بابسہ۔ اشته۔ فلفل دراز۔ اگر دعود نوی، عنبر ہر ایک ۱۰ گرام۔ مشک ۱۰ گرام۔ ورق ملا ۵۰ گرام۔ ورق نقرہ ۵۰ گرام تند سفید دو کلوہ ۵۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی بنبرہ ۶ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اور مغزات کو الگ کوٹ کر چھلنی بنبرہ ۶ میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا کر دوبارہ کوٹا جاتا ہے۔ اب شکریہ کا ۷۰٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ زعفران۔ مشک کو علیحدہ عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح حل ہو جائے تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد تمام سفوف ملا کر اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے آخر میں عنبر کا سفوف ملا یا جاتا ہے یا گھی میں حل کر کے قوام کے وقت ملا لیا جاتا ہے آخر میں گھوٹے وقت چاندی اور سونے کے ورق ملا دئے جاتے ہیں۔ اچھی طرح گھوٹے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔ مصطکی کا سفوف علیحدہ تیار کر کے آخر میں ملا لیا جاتا ہے جب کہ دوا ٹھنڈی ہو۔

افعال و مواقع استعمال

ضعف باہ۔ ضعف اعصاب۔ قَلت منی۔ ضعف قلب و دماغ۔ ضعف کلیہ و مثانہ

احد وقت منی نہیں استعمال کرتے ہیں۔

یونانی دواؤں میں یہ بیش بہا لبوب ہے جو دماغ و اعصاب اور گردوں کو طاقت دیتا ملاہ تولید پیدا کرتا اور قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ عام مہمان کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام لبوب صبح نہار دودھ کے ہمراہ۔

باب ششم

(KHMIRAH).

خمیرہ

(خمیرہ جمع ہے) خمیرہ اس مرکب کو کہتے ہیں جو کسی ایک یا چند دواؤں کے جو شانہ میں شکر ملا کر قوام بنا کر گھوٹا جاتا ہے۔ خمیرہ کا قوام شربت سے گاٹھا یعنی چمہ رکھا جاتا ہے۔ جبکہ شربت کا قوام بڑھ جاتا ہے۔

شکر کے ساتھ ست لیوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جس سے قوام ہمیشہ یکساں قائم رہتا ہے۔ آخر میں ست لیوں ملا یا جاتا ہے جس سے قوام محفوظ رہتا ہے۔ پھیموند وغیرہ آنے کا اندیشہ نہیں رہتا ہے جس کو بحیثیت کاغذ (Reserve times) استعمال کرتے ہیں۔ خمیرہ کو گھوٹنے سے اس میں اجزاء چوائیس کے مل جانے سے اس کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے۔ اور وہ خمیر کے مانند پھول جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خمیرہ کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔ تمام خمیرے تقویت اعضاء پر یہ خصوصاً قلب و دماغ کے لیے مخصوص ہیں۔ اسے الطباء ہند کی ایجاد بتایا جاتا ہے جو اسرار کی فرمائش پر تیار کیے جاتے تھے۔

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک۔

۱۔ خمیرہ گاؤزبان غمیری جواب والا (KHAMIRAH GAUZABAN AMBARI JAWAHAR WALA)

اجزاء ترکیبی۔

برگ گاؤزبان، ہلیم، گل گاؤزبان، کشنیز خشک، بادرنجبویہ، آیریشیم، بہمن سفید، بہمن سرخ، صندل سنہ، تخم بالنگو، تخم فرخ خشک، یا تخم ریان، ایکہ، گلوم، قند سفید، لکڑی

سرک ایسڈ ۵ گرام۔ شہدہ ۲۵ گرام۔ ورق طلا۔ ورق نقرہ۔ مروارید معلول۔ یا قوت معلول۔ زہرہ معلول۔ زہرہ معلول۔ عنبر ہر ایک ۵ گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے ۱۰ دواؤں کو ویٹریانی میں خوب پکایا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ۲ لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چمینی میں رومی بچا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر ملا کر پکایا جاتا ہے۔ شکر کے ساتھ سرک ایسڈ میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب ایک جوش آجائے تو آگ سے نیچے انا کر دینے کیلئے میں چھان کر صاف جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر نمبر ۹ فیصد کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں ست لوبان ۵۔ ۵ گرام تھوڑے پانی میں مل کر اس قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب دوبارہ قوام درست ہو جائے تو نیچے آنا کر گھوٹنے (ڈالی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ جب خمیرہ سخت ہو جائے تو آخر میں تمام اجزاء ہر ات کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں عنبر کا سفوف اور چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ تمام خمیرے میں مل جائے۔ شیخے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو قوت دیتا ہے۔ فرحت بخشتا ہے۔ دل کی دھڑکن۔ گھبراہٹ اور خیالات کی پیدائشی کو دور کرتا ہے۔ بنیال کو بڑھاتا اور دماغی کمزوری سے ہونے والے درد سر اور عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۵ گرام صبح و شام یا بوقت ضرورت استعمال کریں۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

2۔ خمیرہ آبریشیم حکیم ارشد والا (KHAMRIM ABRESHAM MAKEEM ARSHAD WALA)

اجزاء ترکیبی :- آبریشیم مفرض ۱۰۰ گرام۔ سنبل الطیب۔ پوست ترنج۔ مصطکی رومی۔ قرنفل۔

وانہ ہیل خود۔ ساؤج ہندی۔ برادہ صندل سفید۔ عموداگر، ہرلیک 5۔ 5 گرام۔ عرق کافور بنان۔
عرق گلاب۔ عرق بید مشک۔ آب سیب۔ آب انار شیرین۔ آب بھی شیریں۔ ہرلیک 100 ملو پڑ
آب بلان (برسات کا پانی) 2 لیٹر۔ شہدہ 5 گرام قند سفید ایک کلو۔ عنبر 5 گرام۔ ورق طلا 5 گرام
ورق نقرہ 5 گرام۔ مروارید محلول 5 گرام۔ یا قوت محلول یضیب سبز محلول۔ کبریا محلول۔ مرغان
محلول ہر ایک ایک گرام۔ مشک 5 گرام۔ زعفران 5 گرام۔

طریقہ تیاری

1 تا 4 اجزاء کو ایک ملل کی بوتلی میں باندھ کر 2 گھنٹے تک تمام عرقیات میں بھگو کر رکھا جاتا
ہے۔ دوسرے دن جوش کے کر اس کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 20 گرام کا
قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے
زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ قوام جب درست ہو جاتا ہے تو اس وقت اس
میں ملا لیا جاتا ہے۔ تمام حبیبات اور مشک وغیرہ کو آخر میں گھوٹتے وقت ملا لیا جاتا
ہے۔ آخر میں چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام اجزاء خمیرہ میں مل جائے اس
کو مشیٹے کے برتن میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ نمبرہ اعفائے رئیس۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی کمزوری کو دور
کرنے کے لیے خاص طور پر مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ و دھڑکن اور خیالات کی پریشانی اس کے
استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔ بیماری سے اچھا ہونے کے بعد جو ضعف و نقاہت باقی رہ جاتی
ہے اس کے ازالہ کے لیے بہت اچھی چیز ہے۔ مابجھلیا۔ خفقان ضعف اعضاء رئیس۔ ضعف
عمری کے لیے مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح کو دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

3۔ خمیرہ بنفشہ (KHAMIRAH BANAFSHA)

اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ ایک حصہ، قند سفید 3 حصہ۔ گل بنفشہ کو 2 لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو کپڑے اور روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اور شکر سفید ملا کر آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر مل ہو جائے تو دوبارہ دیمیز کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 70° کا قوام حاصل ہو جائے تو نیچے اتار کر پھر گھومتی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بادی رنگ کا ہو جائے۔ بس خمیرہ بنفشہ تیار ہے۔ شیشے یا مینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ قبض کو دور کرتا ہے دماغ میں تازگی لاتا صفر کو خارج کرتا اور ہر قسم کے بخاروں اور نزلہ و زکام، کھانسی، دمہ اور سینہ کے دوسرے امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 گرام تا 40 گرام گرم پانی یا عرق بادیان کے ساتھ ملا کر دیں۔

4۔ خمیرہ گاؤزبان سادہ (KHAMIRAH GAUZABAN SADA)

اجزاء ترکیبی

گاؤزبان 50 گرام۔ گل گاؤزبان 30 گرام۔ کنیز خشک آبدیشم۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ مندل سفید۔ تخم بالنگو۔ تخم بوجان۔ باد بخیرہ ہر ایک 10 گرام۔ قند سفید 1 کلو 50 گرام۔ شکر ایسڈ (دست لیوں) 4-5 گرام۔

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو 5 لیٹر پانی میں گھولنے کے بعد کھل کر کھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے یہاں تاکہ لیٹر پانی رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چلتی نمبر 4 پر روٹی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر اور سرکہ ایسے ملا کر چند منٹ جوش دیا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ ملل کے کپڑے میں چھان کر پھلے کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈا بینز ویٹ (دست لوبانی) ملا کر قوام کو دوبارہ درست کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر گھونٹنے (ڈابی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ برائے تیار ہے شیخے کے مریاں میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

انفال و مواقع استعمال

یہ خیرہ، نفع قلب، ضعف دماغ، ضعف بصارت، خفقان، مایوسی میں استعمال کرتے ہیں۔ خیالات کی پریشانی اور دل کی دھڑکن میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام پہلے پانی یا دودھ صبح کے وقت کھاتیں یا حسب ضرورت استعمال کریں۔

5۔ خمیرہ مروارید (KHAMURAN MARWARID)

اجزاء ترکیبی

عود غرق، صندل سفید، گاؤ زبان، مرجان محلول، مصطکی رومی، کھربا محلول ہر ایک 10 گرام۔ مروارید محلول، زہر مہرہ محلول، یاقوت محلول ہر ایک 20 گرام۔ عرق بیدھک ایک لیٹر عرق گلاب ایک لیٹر عرق گاؤ زبان ایک لیٹر۔ شربت سیب 5cc ملی لیٹر۔ شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے ابریشم کو کاٹ کر صاف پانی سے دھو کر اس میں صاف پانی ملا کر ایک ہنتر

بیک محفوظ صبح وشام گرم کیا جاتا ہے۔ ایک ہفتے کے بعد اس میں خود فرقی مندل سفید ملا کر جوش دیا جاتا ہے اس گرم جوشاندہ میں گاؤ زبان کو جو علیحدہ سبک دیا گیا تھا ملا کر تمام جوشاندہ کو روٹی بھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں عرق کلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ ملا کر پھر اس میں شکو ملا کر زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں شربت سیب ملا کر دوبارہ زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے اتار کر نیچے رکھ کر گھومتے سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب غیرہ سخت ہونے لگے اس وقت تمام مہرباات کا سفوف (جو عرقیات میں معلول بنایا گیا ہے) ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کا ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ کیشیٹے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان وحشت اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ موتی ہرو چمپک اور بیماری کے بدی کزوری میں مفید ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کی کزوری میں خاص طور سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یعنی مراض قلب کی خاص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرم صبح وشام دوا کسی پھل کے رس کے ساتھ استعمال کریں۔

لعوق (LAUQ)

لعوق عربی میں چائے کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ مرکب چینی کی طرح چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس کو لعوق سے موسوم کیا گیا۔ اس کو چاٹ کر استعمال کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کی افاریت نکالت تنفس کے ساتھ مخصوص ہے۔ چند مشہور لعوقات کا طریقہ تیلری واجزا ترکیبی درج ہے

6- لعوق سپستان (LAUQ-E-SIASTAN)

اجزاء ترکیبی

سپستان محورو 500 گرام۔ عناب دلاچی 50 گرام۔ کوکنارے 35 گرام۔ اہل اسوس 5 گرام۔

ہر سیاوشان - تخم غملی - تخم خبازی ہر ایک - ۱۰ گرام - بہدانہ ۵ گرام - قند سفید ایک کلو - شیرہ طرب ۱۵ گرام - شیرہ تخم خشاش ۵ گرام - کتیرا گوند - صبح مرئی - رب اسوس ہر ایک ۵-۵ گرام -

طریقہ تیاری

سب سے پہلے آٹھ دواؤں کو چار لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب انہا پانی رہ جاتا ہے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں شکر سفید سنت لیسوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جب شکر حل ہو جائے دوبارہ کپڑے سے چھان کر آگ پر رکھ کر ۹۰۰ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام بننے کے قریب ہو تو اس میں سوڈیم بنزویٹ (سست لوبان) پانی میں حل کر کے ملایا جاتا ہے۔ پھر اس میں شیرہ مغز بادام - شیرہ خشاش ملا کر قوام کو دست کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں گوند کتیرا رب اسوس کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ زکام اور سعال مزمن میں استعمال کیا جاتا ہے کھانسی کی شدت کو کم کرتا ہے۔ دہر میں یہ لعوق گاؤ زبان کے عرق میں جو سفوف دے کر پلانے سے دہر کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ بلغم کا اخراج بہولت ہونے لگتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۵ تا ۲۰ گرام لعوق صبح و شام یا ضرورت کے وقت عرق گاؤ زبان میں جو سفوف دے کر پیش یا کھانسی کے وقت ۱۰-۱۵ گرام دن میں ۳-۴ دفعہ چائیں۔

7- لعوق خیائشبر (LAWQ-E-KHAYASHBAR)

اجزاء ترکیبی

سینٹ ڈیوڈ کلو - اصل اسوس ڈیوڈ کلو - مغز بادام خیائشبر - کلو کتیرا لیک - کلو قند سفید کلو

طریقہ تیاری

سپستان اور اصل اسوس کو 8 لیٹر پانی میں رات بھر بھگو کر رکھا جاتا ہے صبح جوش دیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ کو چھان لیا جاتا ہے۔ اس گرم جوشاندہ میں مغز املتاس ملا کر ہاتھ سے خوب دبا جاتا ہے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لہسوں (دنی کلہو 3 گرام کے حساب سے) ملا کر شکر مل ہونے کے بعد دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ اور 8 گرام کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم سیزرڈیٹ (دست لوبان) ڈیڑھ گرام فی کلو شکر کے حساب سے ملا کر دوبارہ قوام درست کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر گھوما جاتا ہے۔ اور آخر میں کثیر کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔ لعوق تیار ہے۔ چینی یا شیشے کے مارتان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزہ۔ زکام اور کھانسی میں مفید ہے۔ سینہ کو بلغم سے صاف اور قبض رفع کرتا ہے۔

مقدار و خوراک

۱۰۔ ۱۔ ۱ گرام صبح و شام نیم گرم پانی یا مناسب عرق جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

8۔ لعوق بلوام (LAUQ-E-BADAM)

اجزاء ترکیبی

گوند بھول۔ مغز بادام شیرین۔ نشاستہ گندم ہر ایک 55 گرام۔ مغز کدو شیرین 30 گرام۔ شکر سفید 3 کلو۔

طریقہ تیاری

خشک روانہ کو پیسہ کر کوٹ کر چیلنی نمبر ۱۰ میں چھان کر سفوف تیار کریں۔ مغز بادام او

مزنکوہ کو لگ بلیک بیس کر چینی جبرہ سے چھان دیا جاتا ہے اور خشک سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اب شکر پانی ملا کر پیو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا اُتار کر اس میں جلد سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

ملق اور مفرج کی خشونت اور خشک کھانسی میں مفید ہے۔

مقدار و خوراک

۱۰۰۰ گرام لعوق دن میں 3 بار چلائیں۔

۹۔ لعوق کتاں (LAUR-E-KATAAN)

ایزار ترکیبی

اسی داکتان 125 گرام۔ روغن اسی 75 گرام۔ فکڑی ۱۰۰ گرام۔

طریقہ تیاری

اسی کو نیم کوفہ کر کے ایک لیٹر پانی میں جو ش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جائے شکر سفید۔ ست لیروں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے اس جو شانہ کھاگ پیدہ کچھ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا اُتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب رنگت سفید ہونے لگے تو اس میں روغن اسی شامل کر کے اور گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بالکل سفید ہو جائے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ لعوق دم شش میں بعد مفید ہے۔ دم میں استعمل کرتے ہیں بلغم کو سینہ سے خارج کرتا ہے

مقدار خوراک

۱۰-۱۱ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

۱۰-لعوق ضیق النفس (LAUQ-E-ZIEKHUNNUFS)

اجزاء ترکیبی

اسی نیم بریان ۲۰۰ گرام - ابرسا ۲۵ گرام - چھوڑا ۵۰ گرام - گوند بولہ کتیرا سفید - مغز بادام غیر پی
مغز اخروٹ ہر ایک ۲۵-۲۵ گرام - شکر سفید ڈیڑھ کلو دھن اسی ۱۰۰ گرام -

طریقہ تیاری

اول پانچ دواؤں کو کھٹ کر چھلنی پر ۵۰ میں چھان کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں اسی کا تیل ملا
کر گھولیں۔ اس کے بعد تمام سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ بھیش کے مرتبہ میں
محفوظ رکھیں۔

افعال ہوا وقع استعمال

دم (ضیق النفس) میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰-۱۱ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

دوا المسک معتدل جوابہ والی (DAWA-UL-MISK MUTADIL JAWABAH WALI)

اجزاء ترکیبی

نریشک ۵۰ گرام - طباشیر - مندل سفید - مندل سرخ - کشنیز خشک - گل گاؤ زبان - آملہ

۱۴۵

تخم خرفہ سیاہ - ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام - گل سرخ - آبریشم - دار صینی - بہن سفید - بہن سرخ - دودھ
عقربی ہر ایک ۵ گرام - عود غرق - بلور نمبو بہ - مصطکی - اشہ (چھریلا) دانہ ہیل خورد (الانچی) ہر ایک
۵-۵ گرام - آب سیب شیرین ۲۱ ملی لیٹر - شہد ۴۲۵ گرام - قند سفید ۴۲۵ گرام - مروارید محلول
۵ گرام - کھربا محلول ۵ گرام - عرق کیوڑہ حسب ضرورت - مشک ۲ گرام - عنبر اشہب ۲ گرام - زعفران
۷ گرام - ورق نقرہ ۵ گرام -

طریقہ تیاری

آبریشم مقررہ کے سو اپنی جلد دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۵۰ سے چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے
آبریشم کا علیحدہ جوشاندہ حاصل کریں یا اس کا بھی سفوف بنالیا جاتا ہے اگر جوشاندہ ہیں تو اس جوشاندہ
میں عرق کیوڑہ ملا کر شکر اور دست لیموں ملا کر ۷۵٪ کا قوام حاصل کر لیں - زعفران کو الگ عرق گلاب
میں پس کر رکھ لیا جاتا ہے - عنبر کا سفوف علیحدہ تیار کیا جاتا ہے - یا گھی میں حل کر لیا جاتا ہے - جب قوام
۷۵٪ کا تیار ہو جائے تو دست لویان ملا کر ۱۵-۱۵ منٹ تک گرم کیا جاتا ہے - جب قوام درست ہو جائے
الگ سے نیچے اتار کر اس میں زعفران ملا کر گھوٹیں اس کے بعد تمام سفوف اور تجربات کا سفوف
ملا کر گھوٹا جاتا ہے - سب سے آخر میں چاندی کا دھنن ملا کر گھوٹ کر مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

انغال و مواقع استعمال

خفقان - مرق - ضعف کبد - ضعف قلب اور ضعف معده میں بے حد مفید ہے - یہ ایک جنبل نامک
ہے جو اعصاب ریسہ - دل - دماغ جبکہ کو طاقت دیتی ہے - بیماریوں سے پیدا ہونے والی کمزوری میں اس
کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے - دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ بھی جلدی رہتی ہے - خون کی پیداوار میں
کو بڑھاتی ہے - سرد امراض میں بے حد مفید ہے -

مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام دو دفعہ کے ساتھ -

عدلان استعمال - قابض - باہی - فداؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے پرہیز کریں -

باب، ہفتم

الف۔ چند مشہور شربتوں کے اجزاء طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک
 شربت۔ حکیم فیثا غورث کو شربت کا موجد بیان کیا جاتا ہے۔ شربت اس سیال
 شیرین مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب، وغیرہ
 یا ادویہ کے خسیاندہ سے بنایا جاتا ہے اور شکر معری ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے۔ شربت بنانے
 سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ جات کے رس
 اور ادویہ خسیاندہ شکر کے قوام کی وجہ سے بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویکی قوتیں
 اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں۔ اس لیے بد مزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح
 ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں ان کے استعمال
 میں یہ سہولت ہے کہ اسے پانی یا عرق میں ملا کر پلایا جاسکتا ہے۔

اگر شربت میوہ جات آبدار مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ کا بنا نا ہو تو ان کا رس (پانی)
 نکال کر اس سے تین گنی شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنا نا ہو
 جن کو بچھڑنے سے پانی نہیں نکلتا جیسے آلو بخارا، املی، زرشک وغیرہ وہ اگر شریں ہوں مثلاً
 عناب، انجیر وغیرہ ان کو پانی میں بھگو کر ان کا شیرہ نکال کر شربت بنایا جاتا ہے۔ تو ان کو پانی میں جوش
 دے کر حل کر کے چھان لیں پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شربت

اگر خشک ادویہ کا شربت بنا نا ہو تو ادویہ سے آٹھ یا دس گنا پانی میں مدت کے وقت بھگو کر

۱۶۲

نکلیں اور صبح کے وقت جو شش دیں اور جب مین حصہ پانی باقی رہ جائے تو معمولی طور پر مل کر کھالیں
کی صافی میں چھان لیں اور دو مہدیاں سہ چندیام کریش شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔
اگر لمبہ (مغز) کا شربت بنانا ہو تو ان کا شیرہ بنا کر شربت بنایا جائے۔ اگر شربت فولاد
بنانا ہو تو برادہ آہن کو حوضات کے قشرہ کے ساتھ چینی کے ظرف میں ترکہ کے چند روز تک
آفتاب میں رکھا جائے تاکہ اجزاء آہن۔ اس عرق میں مل ہو جائیں۔ اس کے بعد شکر کا اضافہ کر کے
شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر شربت میں جھریات شامل کرنا مطلوب ہو تو جھریات کے
سحق میں مہاندہ کیا جائے۔ ایسے شربت کا قوام بھون کے قوام کے مانند رکھا جائے تاکہ بھرا
رہ سکے۔ اگر شربت میں کثیر ادم الاخوین وغیرہ جیسی مل نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان
کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پس کر ملانا چاہیے۔ اگر عا۔ ب پیدا ہو تو
شربت ہی میں ملا کر گرم کر لینا چاہیے اور پھوٹوں سے بچانے کے لیے ست لوبان ملا یا جاتا
ہے۔ جس سے دوا خراب ہونے نہیں پاتی ست یسوں ملانے سے شکر کا محلول گلوکوز اور فکٹوز
میں بٹ جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے پھوٹ کو بچھلنے پھوٹنے کا موقع نہیں ملتا۔ یعنی شہد کے خواص
پیدا ہو جاتے ہیں۔

ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو تو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا ابھی نمی ہوگی تو اس
میں بہت جلد پھوٹ کی لگ جانے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ شربت رکھنے کے
لیے دھات کا برتن نہ ہونے چاہیے اس کے لیے شیشے یا پینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔
شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بگڑنے
کا اندیشہ ہے۔ نیز گرم شربت گرم کیے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں تو وہ عرصہ
تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

قوام شربت

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہو گا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔ قوام کے پختہ
ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کا قطرہ جساں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے پھیلتا نہیں۔

ایک دو قطرہ ملا کر کے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام بخار ہو گیا ہے۔

شریت تیار ہونے کے بعد غلامین کے کپڑے سے جہان میں شیشے میں بھر لیں۔ برش فارماگو پیامیں جو شریت کا معیار مقرر کیا گیا ہے وہ 60 فیصد ہوتا ہے اور 5 گرام شکر میں 50 گرام پانی ہوتا ہے۔ یہ معیاری شریت ہے۔ لیکن یونانی لادویہ کا شریت 70 فیصد کا ہوتا ہے تمام شریت علاج کے دوران بدرقہ کے طور پر دوسرے مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیے جاتے ہیں۔

شریت عناب (SHARBAT-E-UNNAB)

اجزاء ترکیبی

عناب دوا 5 گرام شکر سفید ایک کلو

طریقہ تیاری

عناب دوا 5 کو نیم کوب کر کے 12 گھنٹوں تک بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر کپڑے میں چھان میں تھوڑی دیر بعد دوسرے برتن میں چھنار کھیں اور اس میں روٹی بچا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید اور ست بیہون 50 گرام فی کلو شکر، ملا کر گرم کریں تھوڑی دیر کے بعد جب شکل ہو جائے تو کپڑے میں چھان لیں تاکہ شکر میں کا پکڑا دھیرہ صاف ہو جائے دوبارہ آگ نہ لگے کہ قوام تیار کریں بلکہ جو میل آئے گھریر سے صاف کریں آخری قوام کے وقت ست بیہون 50 گرام فی کلو شکر، پانی میں حل کر کے ملا لیں پھر دس پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ جب 70 فیصد کا قوام حاصل ہو آگ سے نیچے آ کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس کے بعد کپڑے میں چھانیں اور بوتلوں میں بھر رکھیں۔ نوٹ - ست بیہون قوام کو درست رکھتا ہے اور سخت نہیں ہونے دیتا شکر کو گلوکوز زائد فکٹوز میں تبدیل کرتا ہے۔ ست بیہون بچھوند وغیرہ سے محفوظ رکھتا ہے اور محافظ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خون کو صاف کرتا ہے خون کی جگہ گرمی اور اس کی جوش کو تسکین دیتا ہے اور سینہ کے امراض کما می وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فشار الدم۔ سعال کاف خاص شربت ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 50 ملی لیٹر پانی یا کسی عرق یا ماہ الجبین کے ساتھ استعمال کرے۔

2. شربت نیلوفر (SHARBAT-E-NILOFAA)

اجزاء ترکیبی

گل نیلوفر 125 گرام۔ شکر سفید ایک کلو

طریقہ تیاری

گل نیلوفر کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور چھلنی پر روئی نگا کر چھان لیں۔ اس جوش اندہ میں شکر اور ست لیموں کو ملا کر گرم کریں۔ پھر دوبارہ شکر حل ہونے کے بعد کپڑے سے چھان لیں۔ آگ پر رکھ کر حسب طریقہ شربت عذاب 70 کا قوام تیار کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

یہ شربت صفرائی تیزی کو کم کرتا بدن کی بڑھتی ہوئی گرمی کو تسکین دیتا اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ صفراوی بخاروں اور ضعف قلب میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ ملی لیٹر شربت ٹھنڈے پانی میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔

۳۔ شربت بزوری معتدل (SHARBAT-E-BAZURI
MUTADIL)

اجزائے ترکیبی

بج کاسنی ۵۰ گرام۔ بج بادیان۔ تخم کاسنی۔ تخم کلڑی۔ تخم حیارین۔ تخم خربوزہ غار خشک
خور دہر ایک ۵۰ گرام۔ قند سفید ۵۰۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک پانی سے دھولیں اور رات بھر چار گنا پانی میں بھگو
کر رکھیں صبح کو چوش دیں یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار لیں
اور ٹھنڈا ہونے پر مل چھان کر تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی لٹک کر اس پر روئی
بچھا کر دوبارہ چھائیں پھر اس جو شانہ میں شکر اور ست لیوں ملا کر حسب دستور قوام تیار
کریں سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

حیات مرکبہ۔ احتاس طمٹ و بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جگر گردہ اور مثانہ کو
پیشاب لاکر صاف کرتا ہے۔ جگر کی گرمی سے بننا رہتا ہے تو اس کو دور کرتا ہے۔ پیشاب
کی جلن کم ہوتی ہے۔

مقدار خوراک

۵ تا ۲۵ ملی لیٹر شربت کسی مناسب مرق یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

شربت دینار (SHARBAT-E-DINAR)

اجزائے ترکیبی

پوست قح کامنی۔ 40 گرام۔ تخم کنوٹ 10 گرام۔ تخم کامنی۔ 70 گرام۔ غنچہ گل سرخ 70 گرام
ریونہ چینی نیم کوفتہ 50 گرام۔ گل نیلوفر 40 گرام۔ گاو زبان 40 گرام۔ قند سفید ایک کلو گرام

طریقہ تیاری

جلد دواؤں کو چھ گھنٹے پانی میں رات کے وقت بھگور رکھیں صبح کو جوش دیں جب پانی
آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے میں چھان
لیں۔ اس کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس میں روئی بچا کر دوبارہ چھائیں۔ اب
اس میں شکر سفید ست یوں ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے میں چھان
کر 70 کا شربت کا قوام تیار کر لیں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے نیچے اتار لیں اور کپڑے
میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

درم کبد۔ درم رحم۔ یرقان سدی۔ استقار۔ وات الجنب۔ قبض میں مستعمل ہے۔
خصوصاً امراض بکری۔ موسمی بخاروں میں فائدہ بخش ہے۔

قدر خوراک

20 تھلہ ملی لیٹر شربت عرق بادبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

4۔ شربت صدر (SHARBAT-E-SADAR)

اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ 240 گرام۔ عناب ولایتی 240 گرام۔ گاو زبان 80 گرام۔ تخم کن 70 گرام۔

بادیان 70 گرام۔ تانوان راجائن دیسی 700 گرام۔ محل کا وزن 45 گرام سپستان نیم خطی با برشم
اصل اسوس۔ پر سیا و شان۔ کوکنا ہر ایک 25 گرام۔ عرق کا وزن صوب ضرورت۔ تندہ
پانچ کلو

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو چھگتا پانی میں رات تمام بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی تو ہمارہ
جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر چھان لیں۔ تھوڑی دیر کے بعد
دوسرے برتن میں چھننا رکھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ یہ جو شانندہ چھانیں، اور اس
میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں۔ جب شکر پوری طرح حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے
سے چھان لیں اور آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ قوام بنانے وقت جو میل اوپر آئے۔ اسے کف غیر
صحافت کر دیں 70% کا قوام تیار ہونے پر اس میں ست لوبان، سوڈیم بنزیوئٹ، پانی میں حل
کے قوام میں ملائیں 15-15 منٹ مزید گرم کر کے دوبارہ 10% کا قوام حاصل کریں۔ پھر آگ سے
نیچے اتار کر کپڑے میں چھانیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

سعال، خفق النفس، نزہ زکام، مزین سیل میں مفید ہے سل و دمہ کی کھانسی میں
فائدہ دیتا ہے۔

مقدار و راک

10 تا 15 ملی لیٹر شربت عرق کا وزن 100 گرام میں ملا کر پلائیں۔

6. خربت اعجاز (SHARABAT-E-AJAZ)

اجزائے ترکیبی

برگ، آدوسہ 500 گرام۔ سپستان نیم کوفتہ 30 گرام۔ اصل اسوس نیم کوفتہ 25 گرام۔ بھتاب

ولایتی کم کو فٹہ 25 گرام۔ محم مصلیٰ۔ مخم غازی۔ گل ٹیلو فر گل بنفشہ ہر ایک 25 گرام۔ پہلا عدد گرام۔
کثیرہ 25 گرام۔ صمغ عربی 25 گرام۔ قند سفید ایک کو گرام

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو رات کے وقت چھ گئے پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح آگ پر جوش دیں۔ جب آدھا پانی رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے بھگو نے پر چھلنا کہ کراس میں ردنی بچا کر دوبارہ چھائیں۔ اب اس میں شکر سفید ملا کر آگ پر پکائیں اور دوبارہ کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر لکھ کر پکائیں جو میل اوپر آئے کفگیر سے صاف کر دیں۔ جب چڑھ کا قوام حاصل ہو جائے۔ سوڈیم بیسز دیتے ملا کر پھر دس۔ پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے نیچے اتار کر ٹانگا کپڑے سے چھائیں اور اس شربت میں آخر میں سفوف گوئد کثیر املا صمغ عربی ملا کر گھومیں۔

نوٹ : بہتر ہو گا کہ سفوف کے بجائے ان دونوں کا لعاب نکال کر قوام کے وقت ملا لیں جس سے سفوف کے ذرات شربت کی سطح پر نظر نہ آئیں گے اور شربت صاف نظر آئے گا۔

افعال و مواقع استعمال

سعال یا سس سعال مہلک، ناکام میں مفید ہے۔ سل وقفہ اور خشک کھانسی میں خاص طور سے مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 ملی لیٹر شربت عرق گاونہان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

7. شربت بنفشہ (SMARBAT-F-BANAFSHA)

اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ 25 گرام۔ قند سفید ایک کو گرام۔

طریقہ تیاری

گل بٹطفہ کو پہلے صاف پانی سے دھو لیں۔ پھر گھٹے تک پانی میں بجھو رکھیں۔ اس کے بعد جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے ہچکاتار کر کے لیں۔ چھان لیں۔ پھر دوبارہ اس کو دوسرے برتن پر چھاننا کہ اس پر روئی بچا کر چھان لیں۔ اس میں شکر سفید ست لہوؤں ملا کر گرم کریں جسری ہاری پکڑے سے چھان لیں پھر آگ پر رکھ کر بڑھ کا قوام حاصل کریں۔

مقدار خوراک

حی نلی۔ نزلہ۔ سعال اور قیہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 25 ملی لیٹر کسی مناسب دوا کے جو شانہ یا خیسامے میں ملا کر لائیں۔

۸۔ شربت انجبار (SHARBAT-E-ANJBAR)

اجزائے ترکیبی

پوست میخ انجبار نیم کونٹہ۔ ۵۰ گرام۔ کرنب شامی و گرام برادہ مندل سرخ۔ برادہ مندل سفید۔ جب الاس ہر ایک ۱۰ گرام۔ آب آہن ناب حسب ضرورت۔ قدر سفید ۵۰۰ گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے سوپے کے محلول کو گرم کر کے پانی میں ۳ تا ۴ بار ڈبو دیں۔ اس پانی میں قوام دہیہ کو اب بھر پانی میں بجھو رکھیں۔ صبح گرم کر کے چھان لیں۔ حسب طریقہ تیاری شربت ملا کر بڑھ کا قوام حاصل کریں۔

افعال و مواقع استعمال

نفث الدم۔ اسہال دموی۔ سح اعضا۔ نزف الدم۔ کثرت طمث میں استعمال کیا جاتا ہے

حضرت ہر ایک احمدی عضوے فخر آئے اور کہتے ہیں۔ عمدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔

مقدار خوراک

25 سال بلوغت کا لڑکا یا لڑکی میں ساڑھے چار کلو گرام۔

اب چند مشہور تربیات کی طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

مرتا دہاتی، مرنی لفظ ہے اور اس کے معنی میاں پروردہ۔ یا پتلا ہوا، چونکہ بعض تازہ پھلوں یا جڑوں کو بہ ترکیب خاص شکر کے قوام یا شہد میں محفوظ رکھتے ہیں۔ اس لیے یہ مرہے کہلاتے ہیں۔ یہ ہمیشہ تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے اس لیے دوسرے موسموں میں استعمال کرنے کے لیے ان کے مرہے تیار کر کے رکھے جاتے ہیں۔ اگرچہ ان مرہوں سے وہ فائدہ حاصل نہیں ہوتے جو پھلوں کو ان کی فصل پر تازہ استعمال کرنے سے ہوتے ہیں تاہم تازہ پھلوں کی عدم دستیابی کی صورت میں ان سے کچھ فائدہ ضرور حاصل کیے جاسکتے ہیں۔

عام طور پر مرہے تازہ پھلوں یا ترکاریوں کے بنائے جاتے ہیں۔ کیونکہ ترکاریاں اور پھل عام حالات میں دو چار دن میں ہی سڑ جاتے یا خشک ہو جاتے ہیں۔ ان چیزوں کو محفوظ کرنے کے لیے مرہے بنائے جاتے ہیں۔ مرہے بنانے کے لیے شہد یا شکر کا قوام استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن شکر کے قوام کا چلن زیادہ ہے۔ عام طور پر آم۔ سیب۔ آبلہ۔ ناسپا۔ بل پھل۔ بھی۔ گاجر۔ پیچلا۔ شلجم۔ دلیہ۔ کے مرہے بنائے جاتے ہیں۔

ترکیب

جس پھل یا ترکاری کام بہر نام مقصود ہو اس کو نقش کر کے یا بغیر چھلے ہوئے پانی میں اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے اس کو سوتیوں سے چھید کر سوراخ بنایا جاتا ہے۔ پھر ان پھلوں کو شکر کے قوام میں ڈالا جاتا ہے صرف شکر ملا کر رکھا جاتا ہے دوسرے دن پھر اس قوام کو گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ پھلوں کا رس ملنے سے جو قوام پتلا ہو گیا ہے دوبارہ گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح دو۔ تین دفعہ گرم کر کے قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ اس قسم کے مرہے کئی دن تک محفوظ رہتے ہیں۔

چند خاص پھلوں کے مربے بنانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

۱۔ مربہ سیب (MURABBA-E-SEB)

اجزلے ترکیبی

سیب ایک کیلو۔ شکر سفید ایک کیلو۔

طریقہ تیاری

تازہ سیب ۷ کراں کا چھلکا دور کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ نرم ہونے پر ان کو ایک بڑے چھلنے میں الٹ دیا جاتا ہے۔ تاکہ اگرچہ پانی ہو تو وہ نکل جائے۔ پھر ان کو کوچ سے گوڈ کر سکتیں ڈال کر رکھ کر دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب کو نکال کر چھلنی میں رکھا جاتا ہے اور اس برتن میں کچھ اور پانی ڈال کر 75 کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس میں مسلم سیب کو دوبارہ جوش دیا جاتا ہے۔ ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب نکال کر قوام کو پھر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے۔ جب وہ شربت کے قوام سے کسی قدر زیادہ گاڑھا یعنی 75 کا قوام ہو جائے تو اس میں سیب کو ڈال دیا جاتا ہے اور ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے بس مربہ سیب تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مارتان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مغوی و مغوی قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام مربہ چاندی کے ورق میں لپیٹ کر استعمال کرایا جاتا ہے۔

2۔ مرہ آملہ (MURABBA-E-AMLA)

اجزاء ترکیبی

آٹے 5 کلو، شکر سفید 5 کلو، بھکاری 25 گرام۔

ترکیب تیاری

آٹے کو کھلی دار بھگونے میں ڈال کر پانی میں اہل لیا جاتا ہے۔ پانی اتنا ہو کہ اس میں آٹے نیم پختہ ہو جائیں دھوپرے طور پر نہ لگیں، بھکاری کو بھی باریک پیس کر جوش دیتے وقت بھگونے میں ڈالا جاتا ہے۔ جب آٹے نیم پختہ ہو جائیں پانی پھینک کر ان کو سیتوں سے اچھی طرح گودا جاتا ہے۔ جس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ شکر کا قوام آملہ کے حرم میں نفوذ کر جائے اور ان کا کیلا پن کم ہو جائے نیز پھلوں کا رس بھی رس کر قوام میں آ جاتا ہے۔ ان گندے ہوئے آملوں کو 2-3 گھنٹے تک چونے سے پانی میں رکھا جائے بعد میں جوش دے کر ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ تاکہ چونے کا پانی خشک ہو جائے۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر آملوں کی ایک تہ چھلایا جاتا ہے۔ ان کے اوپر پھر شکر سفید ————— کی تہ پچھا دی جاتی ہے۔ غرض کہ اسی طرح تمام آملوں کو تہ بہ تہ چھلایا جاتا ہے اور سرپوش سے ڈھک کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے اس کے بعد آملوں کو نکال کر الگ رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد بھگونے میں مزید پانی ڈال کر شکر سفید کا قوام شربت جیسا بنایا جاتا ہے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے۔ جوش آنے پر آگ سے اتار کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پھر آملوں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکا یا جاتا ہے۔ جب شربت سے قدرے گاڑھا قوام (75) ہو جاتے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ مرہ آملہ تیار ہے ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے دہقان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دل۔ زمانہ معده اور مجر کو طاقت دیتا ہے۔ مفرج ہے۔ اختلاج قلب میں استعمال

کیا جاتا ہے دستوں کو دیکھ کر بخیر و غیبت بولنا شروع نہیں ہے۔ بلکہ ہر بشر میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر غسل نکال کر چاندی کے ورق میں پیسٹ کر جمع و شام کھلایا جاتا ہے۔

3۔ مُرَبَّہِ بَلِیلَہ (MURABBA-E-HALALA)

اجزائے ترکیبی

بلیلہ تازہ عمدہ 5 کلو، شکر سفید 5 کلو۔

ترکیب تیاری

تازہ ہڑروں کو کوچ کر گو دکر دو دن تک تازہ پانی میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر دوسرے پانی میں پکایا جاتا ہے۔ نیم بجتہ ہو جانے پر ایک بڑے پھلنے یا ٹوکری میں الٹ دیا جاتا ہے تاکہ پانی ٹپک جائے اور ہڑیں پھریری ہو جائیں اب قلمی دار برتن میں کچھ شکر سفید بھینچ کر اس پر ہڑیں بچھائے جاتے ہیں اور ان ہڑروں کے اوپر شکر سفید بچھا کر اس پر پھر ہڑیں چنے جاتے ہیں غرضیکہ اس طرح تمام شکر اور ہڑروں کو تہ پر تہ رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ہڑوں کو نکال کر شکر میں ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر شربت جیسا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس قوام میں ہڑیں ڈال کر لیک جوش دیا جاتا ہے پھر آگ سے نیچے اتار کر 24 گھنٹے رکھنے کے بعد دوبارہ ہڑروں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب قوام 75٪ کا ہو جاتا ہے تو اس میں ہڑیں ڈال کر ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے مرہ بلیلہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

قبضہ کٹا ہے۔ معدہ و اعضا کو تقریب دیتا ہے۔ مانتہ کو پڑھاتا ہے۔ بیٹائی کو قوت دیتا ہے۔ مقوی دماغ ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا دو عدد پانی سے دھو کر گھسی نکال کر رات کو سوتے وقت کھائیں۔

4. مرہ گزر (MURABBA-E-GAZAR)

اجزائے ترکیبی

گاجر ایک کلو۔ بشکر سفید ایک کلو۔

ترکیب تیاری

بڑی بڑی گاجر یا جاتا ہے۔ گاجروں کو مقشر کر کے ان کی اندرونی ہڈی سخت حصہ کو علیحدہ کر کے پودہ کش پر اس کی قاشیں بنائی جاتی ہیں۔ پھر ایک قلعی دار دیگی میں اس کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے کے اوپر گاجر کی قاشیں پھیلا کر ڈھکنے سے بند کر کے دیگی کو چولہے پر چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس آبی بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو شکر میں ڈال دیا جاتا ہے اس طرح ایک تہ قاشیں 24 گھنٹے کے بعد ان قاشوں کو نکال کر ملاوہ ملاوہ کر دیا جاتا ہے شکر میں تھوڑا پانی ملا کر شکر کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ پھر اس قوام میں گاجر کی قاشیں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو نکال کر 75 کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے اس کے بعد ان قاشوں کو دوبارہ قوام میں ڈال کر پھر ایک جوش دیا جاتا ہے۔ بس مرہ گزر تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مفرغ اور مفرغی قلب ہے۔ افکاج ضعف قلب کے لیے مفید ہے یہ غذا ہے،
بھرپور ہوتا ہے کہ میانین ر A - ۲۶۵ الف وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس بے شب
کوری Night Blindness میں خاص طور پر مفید ہے۔

مقدار خوراک

40 تا 50 گرام کھائیں۔

5۔ مربیل گری یا بیل (MURBIL-GRI or BELPHIN)

اجزاء ترکیبی

بیل خام 5 کلو، بشکر 5 کلو۔

ترکیب

بیل کے کپے پھل (جو پورے طور پر نشوونما پچکے ہوں) لے کر ان کا چھلکا الگ کر لیا جاتا ہے
اور اندرونی مفرغ کو گول گول قاش تراش لی جاتی ہیں اور اس کے بعد ایک دیگی میں نصف حصہ
پانی بھر کر دیگی کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے پر قاشیں رکھ کر سرپوش سے ڈھک
دیا جاتا ہے۔ دیگی کو انگلیٹھیں پر رکھ کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پانی کے بخارات سے قاش
گل کر نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان کو ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ کہ پانی کی نمی خشک ہو جائے
پھر ان قاشوں کو بشکر کے اندر تہ بہ تہ بچھا کر دوسرے دن قاشیں نکال کر دوبارہ 75 کا
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام حاصل ہو جائے اس میں پیلگری کے قاشیں ڈالیں
کر دوبارہ جو خشک دیا جاتا ہے یہاں تک کہ 75 کا قوام حاصل ہو جائے ہمارے کھٹلا ہونے
پر مرتبان میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

پیش کو دودھ کرنا اور دستوں کو دھونا نیز حیر کی مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

2 تا 4 گرام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

7۔ مرہ پیٹھا (MURABBA-E-PETTAH)

اجزائے ترکیبی

پیٹھا، کلو، شکر سفید 5 کلو۔ چونے کا پانی دو لیٹر۔

ترکیب تیاری

ایک پیٹھا بڑے کراؤ پر کا چھلکا اتار کر اندر سے پیٹھے کے بیج کو دانکال کر الگ کر لیا جاتا ہے باقی سخت حصے کے 3 لمبے اور ایک انچ مستطیل نما خوب صورت ٹکڑے تراش لیے جاتے ہیں۔ اور ان کو سبوں سے گود کو چونے کے پانی میں بھگو کر رکھا جاتا ہے 12 گھنٹے کے بعد ان ٹکڑوں کو تازہ پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر ان کو دوسرے تازہ پانی میں پکا دیا جاتا ہے پانی مرتا نکلا جاتا ہے کہ یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو ایک ٹوکری میں ڈال دیا جاتا ہے تاکہ اگر کچھ پانی ہو تو وہ ٹپک جائے اور یہ ٹکڑے سب سے ہو جائیں۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بھما کر اس پر ان ٹکڑوں کو بھما دیا جاتا ہے۔ پھر ان ٹکڑوں پر شکر کی تہ بھادی جاتی ہے۔ غرضیکہ اسی طرح تمام شکر و ٹکڑوں کو تہ پر رکھ کر ڈھک دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو الگ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد شکر میں کچھ مزید پانی ملا کر 75 کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اب اس قوام میں ٹکڑے ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو نکال کر قوام کو کچھ دوبارہ پکا دیا جاتا ہے۔ جب 75 کا قوام حاصل ہو جاتا ہے تو دوبارہ اس قوام میں ٹکڑوں کو ڈال کر ایک جوش دیا

جاتا ہے۔ جب قوام چوڑا ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتھان میں محفوظ رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت اور فرحت بخشتا ہے گرمی کو تسکین دیتا اور دل کی دھکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام صبح کے وقت چاندی کا ورق لپیٹ کر کھلائیں۔

ج۔ چند غذائی مرکبات کا طریقہ اور تیاری استعمال و خوراک

۱۔ ماما الجبین د MAULTUBIN ، دودھ کا پانی

وہ پانی جو دودھ کے پھاڑنے کے بعد چھان کر ملیں دیا جاتا ہے۔ جہن کے معنی ہینر کے ہیں دودھ کے پھاڑنے کے بعد چونکہ ہینر جمع کر ملیں دیا جاتا ہے۔ اس لیے دودھ کے اس پانی کو ماما الجبین کہا جاتا ہے۔

طریقہ تیاری

سرخ رنگ کی بکری جو تھوڑے دنوں کی گا بھن ہوئے کہ اس کو سرد و تر چارہ، مثلاً پالک، خرفہ وغیرہ کھلائیں۔ اس کو بھوکا پیاسا نہ رکھیں اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اس کا دودھ کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو لے کر قلعی دار گھٹی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں کے چند قطرے اس میں ٹپکائیں تاکہ دودھ پھٹ کر اس کی مائیت جنت رہیں اسے ملیں دیا جائے پھر سرد کرنے دینے کے لئے میں پوٹی باندھ کر ٹپکائیں۔ ایک ایک قطرہ پانی ٹپکے گا۔ اس طرح جلد صاف پانی برتن میں جمع ہو گا۔ اس کو ماما الجبین کہتے ہیں۔

مار الجبین ہر جانور کے دودھ کو بھار کر بنا یا جاتا ہے۔ عموماً بکری کے دودھ کا عمدہ ہوتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مصفی خون ہے۔ جسم کی حرارت کو کم کرتا ہے۔ خاص طور سے تب و دق میں اس میں شربت عتاب ملا کر پلانے سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت اس میں سرشم ماہی ملا کر بھی استعمال کراتے ہیں۔ مقوی بدن ہے۔

مقدار خوراک

۱۰۰ ملی لیٹر صبح و شام پلائیں۔

دلیہ (DALIYA)

عمدہ گبھوں لے کر بھاڑیں بھنوائیں بعد چکی میں موٹا موٹا سفوف بنا کر رکھ لیں۔ بوقت ضرورت تھوڑا دلیہ لے کر قدر گھی میں بھونیں اور دودھ یا پانی کو جوش دے کر اس میں تھوڑا تھوڑا ملائے اور چھپڑے پلاتے جائیں۔ جدازاں قدر سے شکر ملا کر مریض کو کھلائیں۔ مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ جس کو حریرہ بھی کہتے ہیں۔

2. مامہ العسل (شہد کا پانی)

ترکیب تیاری

شہد کا ایک حصہ کو 4 حصے پانی میں ملا کر جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ جہاں پانی جل جائے اس کے بعد آگ سے اتار کر کام میں لایا جاتا ہے۔ اگر پانی کے بجائے مناسب عرق یا جو شائعہ میں مادہ العسل بنا یا جائے تو بہتر ہے۔ فالج کی مریض کی مناسب غذا ہے

3. مامہ اللحم (گوشت کا پانی،

گٹھے گوشت کے سادہ شوربہ یعنی، یا اس عرق کو کہتے ہیں۔ جو صرف گوشت یا گوشت اور دیگر ادویہ بطریقہ تقطیر و قراغ ابقی کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے۔

4. میخنی

آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی دو ترکیبیں ہیں۔

1. گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز پیاز کی پوٹلی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکا یا جاتا ہے جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیا جاتا ہے اور مرہض کو دیا جاتا ہے۔
2. گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھ لیا جاتا ہے اور مرتبان کے منہ پر پوش رکھ کر آٹے سے اس کا منہ بند کر دیا جاتا ہے بعد ازاں ایک بڑی دیگی میں پانی بھر کر جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکورہ کو دیگی میں رکھ کر دو عین گھنٹہ تک جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو ملیںدہ کر دیا جاتا ہے اور میخنی نکال کر کام میں لایا جاتا ہے۔ مقوی بدن ہے۔

5. مامہ الشعیر (جو کا پانی،

جھکے پانی کو کہتے ہیں۔ جسے جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

ترکیب

عمدہ موٹا جو لے کر پانی میں اتنی دیر تک بھگوایا جاتا ہے کہ وہ پھول جائیں اس کے بعد پانی سے نکال کر اکھلی میں کوٹ کر چھنکا اتارا جاتا ہے۔ یہ نقشہ جو بقدر ایک چمٹا تک 5 گرام لے کر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک لیٹر پانی میں پکا یا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی گاڑھا اور سرخی مائل ہو جائے اور جو پھول کر بیٹھنے لگے۔ اس کے بعد پانی چھان کر سرد کر کے معری یا شربت ملا کر مرہض کو پلا یا جاتا ہے جو تقویت بدن کے لیے مفید ہے۔ خاص کر مرہضوں کے لیے بے حد

مفید قند ہے خون آور ہے۔

6۔ در بہرہ انگوری (آسو)

در بہرہ ایک خاص قسم کی بغیر مقلط کی ہوئی شراب ہے۔ اس کو بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ انگور کے رس کو مٹی کے ایک بڑے ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالا جاتا ہے کہ نصف برتن خالی رہے بعد ازاں اسی برتن کو گھوٹے کی لید میں اس طرح دفن کر دیا جاتا ہے کہ برتن کا منہ کھول امد بعد کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین پار روز تک لکڑی سے دوا کو حرکت دیا جاتا ہے۔ جب دوا جو ش مار کر خود بخود اس جوش فرو ہو جائے تو چھان کر استعمال کرایا جاتا ہے۔ اس کو ہندی میں آسو کہتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال

اگر کسی کو نیند وغیرہ نہیں آرہی ہو تو تھوٹے۔ سے پانی میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ ملی لیٹر۔ آب تازہ میں ملا کر۔

7۔ سرکہ (غل)

جس شے میں مٹاس یا نفاست ہوتا ہے اس کا رس یا آب جو شائدہ یا خیسائدہ لے کر کچھ دنوں کے لیے رکھ چھوڑ دیا جاتا ہے۔ تو اس میں ترش پن پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنے اور جامن کے رس۔ گڑ۔ انگور۔ کھجور۔ انجیر۔ جو گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملایا جاتا ہے۔ یا سرکہ کا گھڑا دیا جاتا ہے۔ جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو تاکہ وہ اختار کلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

۱۔ گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس لے کر ایک چمکے گھر دے میں یا ایسے گھر دے میں جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہے ٹھال کر منہ بند کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ اگر سرکہ کو تیز کرنا مقصود ہو تو سیال میں تھوڑی سی رانی ڈال کر رکھا جاتا ہے۔

۲۔ سرکہ انگور

ضرورت کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بھگونے میں ڈال کر اور گھوٹنی سے کھل کر ان کا رس بنوڑ کر چھان لیا جاتا ہے اور اس رس کو ایک مٹی کے مٹکے میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے خشک جگہ پر گرڈھا کھود کر اس میں مٹکے کو رکھ کر اطراف سے مٹی بھر دی جاتی ہے۔ صرف گھر دن خالی رکھی جاتی ہے۔ تقریباً ۲۱ روز کے بعد اس میں پھٹکری۔ نمک لاہوئی ہر ایک ۵۰ گرام ڈال کر منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ تیس روز کے بعد چھان لیا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو تین مہینے تک رکھا جاتا ہے اور اس کو چھان کر بوتلوں میں بھر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

سرکہ انگوری غذا کو ہضم کرتا ہے۔ مختلف دواؤں میں شامل کر کے اس کے اثرات کو تیز کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

۳۔ سرکہ جامن

ترکیب تیاری

جامنوں کو برتن میں کھل کر ان کا پانی بنوڑ کر ایک مٹکے میں بھر کر رکھ دیا جاتا ہے۔ دو تین دن کے بعد یہ پانی ہٹ جائے۔ اس میں غلیظ اجزاء کو نکال کر اور مٹکے کو سرکہ انگوری بیان کیے ہوئے طریقے کے مطابق زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے۔ تین مہینے کے بعد چھان کر

بوتوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

معدہ، جگر اور تلی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

انتباہ

سرکہ بنانے میں ان باتوں کا خیال رکھا جائے۔
 الف۔ جس چیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے اس میں سادہ پانی بالکل نہ ملے۔ ورنہ سرکہ خراب ہو جائے گا۔
 ب۔ جس شے میں سرکہ بنایا جائے وہ مستعمل ہونا چاہیے۔ یعنی اس میں پہلے سرکہ بنایا جا چکا ہے۔ اگر ایسا مکان نہ ملے تو روغنی مکان استعمال کریں۔
 ج۔ شے کو خشک جگہ پر دفن کرنا چاہیے کہ مرطوب جگہ پر نہیں۔ لیکن اگر زمین میں نہ دفنائیں جائے تو بعض مکان سے چھتوں پر دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔

8. کاجی (دہری)

اس کو سرکہ ہندی اور آبکا مر بھی کہتے ہیں۔
 ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں۔
 الف۔ کوئٹے کی آگ پر تھوڑا زیرہ۔ ہسن اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعمل برتن اندھا کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ تاکہ جو دھواں اٹھے وہ برتن میں جذب ہو جائے اس کے بعد رائی، نمک، اجوائن، دیسی اور زیرہ کو پانی میں حل کر کے قوت مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھا جاتا ہے تاکہ حرش ہو جائے۔ موسم گرمیاں میں جلد اور موسم سرما میں دیر سے حرش ہو گا، یہ کاجی جس قدر پرانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کاجی میں گاڑے ماش کے بٹے ڈال کر بھی کھا جاتا ہے۔
 ب۔ کاجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے وہ چاول۔ گیہوں۔ جو۔ جو اور وغیرہ سے

بتائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا جتنے غلے چاہیں لے کر چھنی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی بھر کر قدر تک اضافہ کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے اور چالیس روز تک دھوپ میں یا چھلے کے پیچھے نکھایا جاتا ہے کہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان کر کام میں لایا جاتا ہے۔

استعمال

کابجی بھی مریضوں کے لیے غذا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے جو ہاضم ہوتا ہے۔

۹۔ سنگبین (SIKANJABEEN)

یہ بھی دراصل ایک شربت ہے۔ جو سرکہ اور شہد سے تیار کیا جاتا ہے سنگبین دراصل معرب فارسی ہے جو دو کلمات سے مرکب ہے۔
سرکہ۔ انگبین (یعنی شہد)

اجزائے ترکیبی

سرکہ دیسی 250 ملی میٹر شکر سفید ایک کلو پانی ایک لیٹر۔

طریقہ تیاری

پہلے سرکہ کو روئی کے ذریعہ برتن میں چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سرکہ میں پانی لکر سفید ملا کر گرکھا جاتا ہے۔ اور اوپر جو میل آئے تو کھگیرے صاف کر دیا جاتا ہے۔ جب پکتے پکتے شربت جیلہ منی ہرچہ کا قوام ہو جائے آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ اور باریک کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

25 ملی میٹر سنگبین عرق گاؤ زبان میں یا ساہ پانی میں ملا کر پلائی جلتے صغریٰ یا بخاروں میں مفید ہے۔ مٹی کے کوڑکے یا بے یرقان سودی صفت ہضم میں مفید ہے۔

سکنجین لیونی (SIKANTABEEN LEMONI)

اجزائے ترکیبی

آب سیوں کارس 150 ملی لیٹر۔ سرکہ نیٹھر 50 ملی لیٹر۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر سفید قند ایک کلو۔

طریقہ تیاری

عرق گلاب اور سیوں کے رس میں شکر ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ شکر حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیجا جاتا ہے۔ جب قوام 70% کا حاصل ہو اس وقت سرکہ انگوری ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے کہ 70% کا قوام تیار ہو جائے تب آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے اور باریک کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

ضعف معدہ۔ ضعف کبد۔ عطش مفرط ریاس کی شدت، ضعف ہضم۔ ہیضہ۔ غشیان۔
قے اور سوائے ہضم میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔ صغریٰ و بچہ میں مفید ہے
پایس بھاتی ہے۔

سکنجین نناعی (SIKANTABEEN NANAIE)

اجزائے ترکیبی

پودینہ خشک 6 گرام۔ سرکہ نیٹھر دھنے کارس سرکہ، 250 ملی لیٹر سفید ایک کلو۔

طریقہ تیاری

بودینہ خشک لے کر رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ نصف پانی رہ جائے۔ اس میں شکر سفید ملا کر گرم کریں جب شکر مل ہو جائے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے پھر آگ پر رکھ کر گرم کیا جاتا ہے یہاں تک کہ 70 فی صد کا قوام حاصل ہو جائے اس قدر سرکہ ملا کر شکر جو چھلنی پر روئی کچھا کر چھان لیا گیا ہو قوام میں ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے جب 70 فی صد کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار لیا جاتا ہے اور دوبارہ کپڑے سے چھان کر سرد ہونے کے بعد بیشوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یرقانِ سدی، غشیان، قے، سوزِ ہضم، ہیضہ، ضرب میں مفید ہے۔ صفر اکو کم کرتی ہے مثلی اوسے کو روکتی اور ہضمِ غذا میں مدد دیتی ہے۔

مقدارِ خوراک

50 تا 25 ملی لیٹر عرق گاؤڑ یا پانی میں ملا کر۔

گلکھند (GULKHAND)

گلاب کے پھولوں کا گلکھند بنانا ہو تو تازہ گلاب کی پنکھڑیاں لے کر ایک شیشے کے مرتبان میں تہ بہ تہ چھادیا جاتا ہے ایک تہ پر شکر ڈالی جاتی ہے پھر اس کے اوپر گلاب کے پنکھڑیاں کی تہ چھادی جاتی ہے۔ اس طرح ایک تہ پنکھڑیاں ایک تہ شکر ملا کر دھوپ میں رکھا جاتا ہے چند دن کے بعد بہترین گلکھند تیار ہوتا ہے۔ جس کو گلکھندِ آفتابی کہتے ہیں۔ بعض وقت شکر کے بجائے شہد کا قوام ملا کر ہاتھ سے مل کر رکھا جاتا ہے۔ دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھنے سے گلکھندِ آفتابی تیار ہوتا ہے۔ اگر چاندنی روشنی میں تیار کیا جائے تو گلکھندِ ماہتابی کہتے ہیں۔ اگر تازہ پھول میسر نہ ہوں تو خشک پھولوں کو عرقِ گلاب یا کسی مناسب عرقِ بابانی میں کچھ دیر تک زرخنے کے بعد محال کر شیرینی ملا کر گلکھند بنا سکتے ہیں۔ گلکھندِ ماہتابی بھی مفید ہے۔

استعمال

گلقدت کو قبض دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مہل کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔ گھبراہٹ اور وحشت تپ دق کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام۔ پانی کے ساتھ

لعاب اور شیرہ بنانا (حلیب)

بعض نسخوں میں محض لعاب جوتے ہیں اور بعض میں شیرہ جات اور بعض میں دونوں خواہ نسخہ میں لعابات ہوں یا شیرہ جات اس میں پانی یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں تو ادویہ کو سالے عرق میں 12 گولیاں یا 15 گولیاں بھگو دیا جاتا ہے تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دے کر چھان لیا جاتا ہے یعنی ایک دو گھنٹے تک بھگو رکھا جائے تو لعاب اچھی طرح نکلتا ہے۔ اگر نسخہ میں شیرہ جات ہوں تو ادویہ کو پیسنے کے لیے وہی عرق استعمال کرنا چاہیے جو نسخہ میں درج ہے۔ اس کے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں تو تھوڑے سے جوشاوندہ میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیا جاتا ہے اور تھوڑے گرم جوشاوندہ میں دوا پس کر خیرہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد حاصل شدہ جوشاوندہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ملا کر دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شکر ملا کر حل کر لیا جاتا ہے۔ پھر فلائین کی صفائی میں چھان کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جیسے بیدار۔ ریشہ۔ خطمی۔ برگ گاؤربان۔ اسپغول وغیرہ کا لعاب اسی طریقہ سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سرد پانی کی بہ نسبت گرم پانی میں لعاب جلد نکلتا ہے۔ جوشاوندہ یا لعاب یا شیرہ جات کے لیے سب سے پہلے دواؤں کو ایک پانی سے دھو بیٹا چاہیے تو مناسب ہو گا جس سے گرد وغبار دور ہو جاتا ہے حلیب کے معنی شیرہ کے ہیں۔ حلیب میں خبیج ہلنے میں جی الامکا صافہ و رفاص پانی ملا کر لیا جاتا ہے۔ اب قطر ہو تو بہتر ہے خبیج و حلیب بنانے میں اگر لعاب

مع عربی۔ لعاب کثیر اور غیرہ کی ضرورت پڑے تو ہمیشہ تازہ تیار کر لیا جائے۔ دیر تک رکھے ہوئے لعابات بکھر جاتا ہے۔ مزج وہ سفید شیرہ ہے کہ جس میں پانی کے اندر اور رالدار یا روغنی اجزاء متعلق جوتے ہیں۔

۵۔ چند روغنیات کی تیاری و استعمال و مقدار خوراک وغیرہ

۵۔ روغن بادام (ROGHAN-E-BADAM)

ترکیب تیاری

مغز بادام شیریں ضرورت کے مطابق لے کر مشین یا کولہو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے

استعمال

دماغ کی خشکی کو دور کرنے کے لیے سر پر لگائیں۔ اور ناک کان میں چپکائیں۔ دماغ اور اعصاب میں تسکین پیدا کر کے نیند لاتا ہے۔ بدن میں طاقت و حرارت پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پلائیں۔ قبض دور کرنے کے لیے۔

7۔ روغن سرخ (ROGHAN-E-SURKH)

اجزاء ترکیبی

مجیٹ ایرانی۔ 50 گرام۔ تاج۔ کاقل۔ چھڑیلا۔ سعد کوئی۔ وج ترکی۔ قرفل۔ زنجبیر ایک 80 گرام۔ روغن کبجہ 50 ملی لیٹر۔ روغن سرخف 50 ملی لیٹر۔ آب آک حب ضرورت۔

طریقہ تیاری

تمام خشک ادویہ کو آب آگ میں جوش دے کر جوشامہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس میں روغن کبندہ اور روغن سرسٹ ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ تمام جوشامہ کا پانی بخار بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔

مواعی استعمال

وجع المفاصل۔ عرق النساء اور نفرس وغیرہ میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

صوبہ حرورت تیل لے کر عضو پر مالش کریں۔

روغن بیضہ مرغ (ROGHAN BIAZ-E-MURGH)

انٹے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں۔

الف۔ انڈوں کو جوش دے کر اور زردی نکال کر تالے کے برتن میں رکھا جاتا ہے۔ اور آگ پر خوب بریان کیا جاتا ہے۔ بعدہ کپڑے میں رکھ کر روغن چھوڑ لیا جاتا ہے۔
ب۔ انڈوں کو جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد چھل زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح مل کر فی زردی ایک گرام نوشادر معدنی سہون کر کے ملا دیا جاتا ہے۔ پھر اس کو ایک آتشی شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کیا جاتا ہے۔ اور منہ باریک کاٹیاں لگائی جاتی ہیں ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس میں سے شیشی کی گردن گزار کر چھپے پر رکھا جاتا ہے۔ شیشی کے منہ کے نیچے موٹی کا پیالہ رکھا جاتا ہے شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں اوپلوں کی آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر انڈوں کی زردی سے روغن نکل کر پیالہ میں جمع ہو جائے۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن لے کر شیشی میں رکھا جاتا ہے۔

ج۔ انڈا جوش دے کر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھا جاتا ہے۔ پھر نرم آگ پر سخت دھوپ میں رکھا جاتا ہے اور جس طرف اٹلایا ہو اور ہر ذرا بلند رکھا جاتا ہے اور زردی کو کچرے

دیایا جاتا ہے۔ روغن برہن میں بہہ کر جمع ہوتا بلے گا۔

روغن گندم (ROGHAN-E-GANDUM)

گیہوں کا تیل نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں حرر رکھا جائے کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد آتشِ شیشی کے ذریعہ روغن چکایا جاتا ہے۔

روغن مصطکی (ROGHAN-E-MASTAGI)

روغن زیتون پانچ حصے لے کر ایک شیشی میں رکھا جاتا ہے۔ مصطکی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈال کر بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دوپٹی میں اس قدر پانی ڈالا جاتا ہے کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر منہ نہ آنے پائے پس جوش دیا جاتا ہے جب مصطکی روغن زیتون میں مل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیا جاتا ہے الیکمل میں بھی رکھنے سے مصطکی مل ہو جاتی ہے اس کا روغن حاصل ہوتا ہے۔ یاگھی میں بھی مل کر لیا جاتا ہے۔

روغن موم (ROGHAN-E-MOM)

روغن موم نکالنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ آتشِ شیشی کو گل حکمت کر کے خشک کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے اندر موم کے ہمراہ رنگ یا نمک سا پتھر بھر دیا جاتا ہے اور شیشی کو چھلے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آئینہ ملا جاتا ہے۔ اور شیشی کے منہ پر شیشی کی انبوق جو عرق نکالنے کی انبوق کے مانند ہوتی ہے لگا کر اس کو خوب اچھی طرح آگ سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے مینی کا ظرف رکھا جاتا ہے تاکہ اس میں روغن چپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جاتا ہے تو شیشی کو نکال لیا جاتا ہے۔

روغن طلا (ROGHAN-E-TILA)

یہاں اس روغن اور روغن طلا کا ذکر کیا جاتا ہے بطریقِ پتال جستر کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلا کیا جاتا ہے۔
عضو خاص پر طلا کرنے کے لیے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے۔

۱۔ غلک دواؤں کو کوٹ چھان کر کوئی روغن میں ملا کر کھل کر لیا جاتا ہے۔ جو بڑی بڑی گولیاں ہنگر پال جھڑکے ذریعہ روغن کشید کر لیا جاتا ہے۔

ب۔ اگر غلام کے اندر سم افکار اور مڑتال جیسی ادویہ ہوں تو روغن کشید کرنے میں احتیاط ملحوظ رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جز روغن میں نہ جانے پائے۔

غلام کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آنچ ہونی چاہیے۔ تاکہ ادویہ کے حل جانے کی وجہ سے غلام خراب نہ ہو جائے۔

بعض غلام سادہ طور پر اس طرح تیار کیے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیے ہیں۔

روغن ہفت برگ (ROGHAN-E-HAFTH-E- BURG)

اجزائے ترکیبی

آب برگ آگ۔ ایک حصہ۔ آب برگ بکائن ایک حصہ۔ آب برگ بیدائیز (اندھ) ایک حصہ۔ آب برگ سنہالی۔ ایک حصہ۔ آب برگ صابون (سوجی) ایک حصہ۔ آب برگ دھتورا ایک حصہ۔ آب برگ توہر ایک حصہ۔ روغن کنجد چھ حصہ۔

طریقہ تیاری

آب ہلے بالا کو باہم ملا کر اس میں روغن کنجد ڈال کر اتا گرم کیا جاتا ہے کہ سارا پانی اڑ جائے مرن تیل باقی رہ جائے۔ اس تیل کو شیشے میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

لقوہ۔ فالج۔ وجع المفاصل وغیرہ میں بیرونی طور پر مشعل ہے مقوی اعصاب سکون الم ہے۔

مقدار خوراک

حب ضرورت تیل کے کچھ ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

روغن ارنڈ روغن بیدائیں۔

اجزائے ترکیبی

مغز بیدائیں۔ حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

۱۔ ارنڈ کو بادام کی طرح کوٹھ میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے :
ب۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اس کے مغز کو کوٹ کر گرم پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب
سے تیل پانی کے اوپر آ جاتا ہے۔ اور چمچ سے اوپر سے تیل نکالا جاتا ہے۔ پھر اس تیل کو تھوڑا سا
کرنے سے پر پانی مل جاتا ہے۔ صرف تیل باقی رہ جاتا ہے۔ یہ خالص ارنڈ کا تیل ہوگا۔

استعمال

بیرونی طور پر وجع المفاصل میں مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر قبض اور قولنج میں
مستعمل ہے۔ محلل درم ہے۔ سوجن کو کم کرتا ہے۔

مقدار خوراک

بوقت ضرورت مہل کے بے 25 ملی لیٹر تا 50 ملی لیٹر دودھ میں یا چائے میں ملا کر
پلایا جاتا ہے۔ بیرونی طور پر حسب ضرورت لے کر مالش کی جاتی ہے۔

روغن مال کنگنی (ROGHAN-E-MALKANGNI)

اجزائے ترکیبی

مال کنگنی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

محل ٹھنکی کا تیل بھی کو لھو کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے۔

استعمال

فالج لقوہ۔ وجع المفاصل نقرس۔ خدر اور ضعف اعصاب وغیرہ میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

صوب ضرورت تیل کے کھنڈہ ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

روغن ترب (ROGHAN-E-TURB)

اجزائے ترکیبی

روغن کنجد یا روغن گل 120 ملی لیٹر۔ آب ترب تازہ 3 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری

آب ترب تازہ میں روغن کنجد ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پورا پانی بخارات بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ سرد ہونے پر شیشے میں بھر کر رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

وجع الاذن دکان کا درد میں استعمال کرتے ہیں۔

روغن بلادر (روغن بھلا نواں)

بھلا نواں کو ایک ہانڈی میں بھردیا جاتا ہے۔ امد ہانڈی کے پتے میں کئی بابیک

پھوڑا نہیں کر کے اس کے منہ پر سر پوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس چھوٹے گڑھے میں پانی کا پیالہ رکھ دیا جاتا ہے۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کناروں کو بند کر دیا جاتا ہے۔ شکل نمبر ۶ ملاحظہ ہو۔ پھر اس کے اوپر جھگی اوپلی بھر کر آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر بھلا نوے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے مینی کے برتن میں ٹپک لے۔ سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و اکال ہے۔ روغن بھلائوں کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔

مقدار خوراک

اس کا ایک قطرہ دودھ میں ملا کر پلانے سے دق کے مریض اچھے ہو جاتے ہیں۔ اس کا مغز اکثر مغز اخروٹ یا تل یا کھوپرہ وغیرہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جو مقوی باہ ہے۔



باب ہشتم

الف۔ گل حکمت اور کپروٹی

(اے) گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہڈوں دستہ سے خوب کوٹا جانا ہے۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اسے مٹی کے برتن یا شیٹی پر ہر طرف سے لپ کر کے خشک کر لیتے ہیں اور یہ مٹی گرمی اور تیز آج میں پھٹنے نہیں پاتی۔ اگر مٹی میں روئی کے بجائے کپڑا ملا کر لپ کریں تو اس گل کو کپروٹی کرنا کہتے ہیں۔ ان کے حسب ذیل طریقے ہیں۔

ایک ترکیب تو یہ ہے کہ چکنی مٹی (جس سے کہا برتن بناتے ہیں) یا ملتان مٹی لے کر کوٹ لیا جائے۔ بعد پرائی روئی اور تھوڑی سی پرائی رسیاں ٹکڑے کر کے ملائی جاتی ہیں۔ اور کوٹا جاتا ہے۔ کوٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائیں۔ اس کے بعد بوتہ بنایا جاتا ہے۔ اس قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنہٹ پر لگانے کے لئے استعمال کیا کرتے ہیں ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کے واسطے بوتہ پر لپ کر کے یا گل حکمت کے واسطے اگر بطریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

چکنی مٹی ایک کلو۔ نمک شورہ 50 گرام۔ جو کی بھوس 50 گرام۔ آدی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے ہ اگر ارام۔ سب کو ملا کر دو تین روز کوٹا جاتا ہے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملایا جاتا ہے جس قدر زیادہ کوٹیں گے اس قدر بہتر آمیزہ تیار ہوگا۔

بوتہ

مٹی کا ایک چھوٹا سا ٹوری نما برتن ہوتا ہے جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ ساروں کی کھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں۔ بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوائیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کیا جائے تو اس سے بوتہ

کی مضبوطی دیکھ جاتی ہے۔ مٹی کے کوزے ہوتے کے بعد ہی استعمال کر سکتے ہیں۔
جس پر گل حکمت کر دیا گیا ہے۔

کپڑوٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کسی کوزہ، مٹی کے برتن یا آتشیں یہ کیڑا کپڑا اور مٹی مٹی لپیٹ کر
خفک کر لیا جائے۔ اس سے فائدہ یہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آگ سے ٹوٹنے
نہیں پاتا۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہنچتا ہے کہ ہوا اس کی وجہ سے نہ اندر جاسکتی ہے
اور نہ اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔

بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کے بجائے گل ملتان لگاتے ہیں جو زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

کشتہ

(KUSHTAHE)

کشتہ کے لغوی معنی مارا ہوا ہیں لیکن طبی اصطلاح میں کشتہ اس زود اثر اور متعدد
مقدار میں استعمال کی جانے والی دوا کو کہتے ہیں۔ جیسے کسی دھات، اپدھات یا حجریات کو بہ ترکیب
خاص جلا کر بنایا جاتا ہے۔ کسی چیز کا کشتہ کر کے استعمال کرنے سے اس کی تاثیر بڑھ جاتی ہے اور
کشتہ بدن میں داخل ہونے کے بعد خون میں حل ہو کر اپنے افعال و اثرات اچھی طرح انجام دیتا
ہے۔ بہ الفاظ دیگر دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنادیا جاتا ہے۔ اس عمل کو نکلیس کہا جاتا
ہے اور جو چیز عمل نکلیس کے بعد چونے کی شکل میں حاصل ہوتی ہے اسے کشتہ نکلس کہا جاتا ہے۔
مندرجہ ذیل چیزوں کا کشتہ بنایا جاتا ہے۔

(الف) فلزات (دھاتیں) مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی، بنشیر، لوہا وغیرہ

(ب) حجریات (پتھر) مثلاً زمر، یاقوت، لیش، عقیق، سنگبراحت، مروارید، صدف

مرجان، بید، حیر البہود وغیرہ۔

(ج) ذوی الارواح (اپدھات) پگندھک، ہرنال، رتی، سنکھایا، شنگران، رسکورا

دارچین، پارہ وغیرہ۔

نوٹ

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آہن پر ان کے اجزاء بخارات (روح)

کی شکل اڑ جاتے ہیں۔ گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں۔ کشتوں کو تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔

ذیل میں کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایت درج کی جا رہی ہیں جنہیں کشتہ بناتے وقت ملحوظ رکھنا چاہیئے۔

۱۔ جس چیز کا کشتہ بنایا جائے وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو یعنی اسے مدبر یا مصفی کر لیا گیا ہو جتنے دھات ہوتے ہیں ان کو پہلے مختلف طریقوں سے مدبر کر لیا جاتا ہے اور جن ادویہ یا بوٹیوں کا رس استعمال کیا جاتا ہے وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ عہدہ کشتہ تیار ہو سکے۔

2۔ کشتہ کی تیاری میں جو اوزان بتائے جاتے ہیں اسی وزن پر لینا چاہیئے اپنی طرف سے کمی بیشی نہ کی جائے نیز کھل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہے اس کی بھی پابندی کرنی چاہیئے۔

3۔ اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی میں یا کسی دوسری سیال شے میں کھل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر بوتہ میں بند کر دیں جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں اور پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے راکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ پھر آہستگی کھول کر دوا نکال کر شیشے یا پلاسٹک کے ظرف میں محفوظ کر لیں۔

4۔ کشتہ تیار ہونے کے بعد چھ ماہ یا سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی شے کا ہو خاص طور سے احتیاط برتنی چاہیئے۔ کہا جاتا ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہوگا اسی قدر زیادہ مفید ہوگا۔ بعض کا کہنا ہے کہ اگر جلد استعمال کرنا ہو تو اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کر دیں تو اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

5۔ اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آنچ دے کر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ اکثر اوقات مفید ہونے کے بجائے مضر ہوا کرتا ہے۔

6۔ کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبہ میں رکھنا چاہیئے۔ کاغذ کی بوڑیہ میں نہ رکھیں اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص یا باطل ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہیئے۔ ورنہ کشتہ کو نقصان پہونچے گا۔

7 :- کشتہ کی تیاری میں آنچ کی نوعیت اور مقدار کا لحاظ رکھا جائے یعنی بعض وقت آگ دینے کے لئے ایلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے مگر بعض مقامات پر وزن کے بجائے گچٹ وغیرہ یعنی گڑھے کی لمبائی چوڑائی وغیرہ لکھی جاتی ہے، اس کے مطابق آگ دیں۔
8 :- کشتہ کرنے کے لئے جس قدر ایلوں کی آگ دیکارہوں ان میں سے نصف سے زیادہ اپنے نیچے پھمائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ تیار کرنا ہے پھر باقی ماندہ اپنے اوپر رکھ کر آگ دیں۔ جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔
9 :- کشتہ تیار کرنے کے لئے گھومنا ایسی جگہ ہونا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں کیونکہ ہوا سے وہ خراب ہو جاتا ہے۔

10 :- جنگلی ایلوں کی آگ بمقابلہ ہاتھ سے بنے ہوئے ایلوں سے زیادہ تیز ہوتی ہے
11 :- آنچ دینے کو پٹ دینا کہتے ہیں یا کسی سیال میں ڈرنے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں جتنی آگ لکھی ہوئی ہے اس پر عمل کریں۔ آگ کی مختلف قسمیں ہیں جیسے
1 :- بارہ پٹ :- ایسا گڑھا ہونا چاہیے جس کی لمبائی 5 فٹ چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو۔
2 :- گچ پٹ (GAT PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2 فٹ چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی بھی 2 فٹ ہو۔
3 :- مہا پٹ (MAHA PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 3 فٹ چوڑائی 3 فٹ اور گہرائی 3 فٹ ہو۔

4 :- بجر پٹ (BJAR PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 4.5 فٹ چوڑائی 4.5 فٹ اور گہرائی 5 فٹ ہو اور اس گڑھے میں ایک فیٹ بلندی تک لکڑی بھر دیتے ہیں پھر درمیان میں بوتہ (برتن وغیرہ جس میں کشتہ تیار کیا جاتا) رکھا جاتا ہے اور اوپر سے لکڑیوں سے ڈھاک دیا جاتا ہے۔ بعض وقت ایلوں سے اور بعض وقت بکری کے میٹگنیوں سے گڑھا بھرا جاتا ہے۔ اور آگ دی جاتی ہے 10 گھنٹے کے بعد جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو بوتہ کو نکال لیا جاتا ہے اور کشتہ کو پس کر باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔

5 :- بھودر پٹ (BHUDHAR PUT) اس میں صرف 2 فٹ گڑھا کھود کر اس میں مقررہ وزن کے مطابق اپنے رکھ کر آگ دیں۔ جس قدر اپنے لکھے ہیں اسی قدر ہونے چاہئیں۔

6۔ سیتیل پٹ (SETAL PUT) ایسی آخی جس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو کلو اپنے کی آگ دی جاتی ہے۔

7۔ کپوٹ پٹ (KAPUT PUT) ایک چھوٹا گڑھا جس میں 2 تا 3 پلے کی آگ دی جاسکتی ہے۔

8۔ بگوار پٹ (GOBAR PUT) ایسا گڑھا جس میں ایک کلو اپنی یادھان کا بھوسہ بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔

9۔ مہا بجر پٹ (MAHABHAR PUT) ایسا گڑھا جس میں 400 تا 560 پلے بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔ یہ بہت بڑا پٹ ہے۔

ذیل میں چند مشہور کشتہ جات کو تیار کرنے کے طریقے اور افعال و مواقع استعمال کو بیان کیا گیا ہے۔

ابکشتہ حجر الیہود (KUSHTAH-E-HAJRUL YAHUD)

اجزائے ترکیبی :- حجر الیہود 100 گرام، کلتھی 100 گرام، آب تراب 1/2 لیٹر۔

طریقہ تیاری

حجر الیہود کا باریک سفوف تیار کر کے اس کو مولی کے پانی میں پسیا جاتا ہے۔ جب مولی کا پانی خشک ہو جائے روپے کے سکے کے برابر ٹکڑے بنا کر سوکھایا جاتا ہے۔ کلتھی کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں صبح میں پیس کر لیسٹار (PASTE) بنا لیا جاتا ہے۔ اس پیسٹ کو مٹی کے ایک کوزے میں بچھا کر اوپر حجر الیہود کے ٹکڑوں کی تہ بچھا دی جاتی ہے بھراں ٹکڑوں پر کلتھی کے پیسٹ کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ اس پر دوسرا کوزہ رکھ کر کپڑوں کی ڈک کے کوزوں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ ایک گڑھے میں سات کلو اُپلے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ جس میں سے نصف سے زائد اُپلے نیچے بچھائے جاتے ہیں۔ جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو برتن کو نکال کر احتیاط سے حجر الیہود کی ٹکڑوں کو نکالا جاتا ہے اور سنگ صفاق کے کھل میں اتنا باریک پسیا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردرا پن باقی نہ رہے۔

کشتہ تیار ہے جو ہلکے مٹیالے رنگ کا ہوگا۔ شیشے کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال :- حواتھ کھیر و مثانہ میں مفید ہے۔
 مقدار خوراک :- 125 ملی گرام تا 250 ملی گرام سفوف شربت بزوری، 2 ملی لیٹر
 کے ساتھ صبح و شام استعمال کرنے سے گردہ و مثانہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

2: کشتہ بیضہ مرغ
 (KUSHTAH-E-BAIZAH-E-MURGH)

اجزائے ترکیبی :- پوست بیضہ مرغ، حسب ضرورت، آب لیموں حسب ضرورت۔
 طریقہ تیاری :- چینی کے ایک پیالے میں نمک ڈال کر پانی میں حل کریں۔ اور اس
 پانی میں انڈے کے چھلکے رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو انڈے کے چھلکوں کو ہاتھ سے مل کر نکال
 لیں اور سادہ پانی سے کئی بار دھوئیں تا کہ سب نمک دھل جائے اور انڈوں کی اندرونی
 پرت نکل جائے۔ اب ان چھلکوں کو خشک کر لیں۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو ان کو کوٹ
 کر باریک کریں اور لیموں کے رس میں کھل کر کے چونی کے بزرگ کیا بنا کر خشک کریں۔ دودھ
 کے کوزوں (Earthen Dishes) میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہو نیکے
 بعد ایک گڑھے میں جس کو گچ پٹ کہا جاتا ہے۔ آگ دیں (یعنی ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2
 فٹ، چوڑائی 2 فٹ اور گہرائی 2 فٹ ہو۔) ایوں سے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ سرد
 ہونے پر کوزوں کو نکال کر احتیاط کے ساتھ کشتہ کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ سفید رنگ کی ٹکیا
 حاصل ہوں گی۔ ان ٹکیوں کو پیس کر کپڑے میں چھان کر شنشی میں محفوظ رکھیں۔ اس عمل کو
 دو دفعہ دہرائیں۔

مواقع استعمال :- جریان، سرعت انزال، کثرت احتلام، سيلان الرحم، سلسل البول
 بزرگ شرت بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ زیادہ پیس میں بھی مفید ہے۔
 مقدار خوراک :- 125 تا 500 ملی گرام معجون پیاری پاک میں ملا کر کھلائیں۔

3: کشتہ فولاد
 (KUSHTAH-E-FULAD)

اجزائے ترکیبی :- برادہ فولاد 25 گرام، شیر ملا حسب ضرورت۔
 آب گھگوار حسب ضرورت۔ روغن زرد حسب ضرورت۔
 طریقہ تیاری :- سفوف فولاد کو آکھ کے دودھ میں گھس کر ٹکیہ بنا کر سوکھائیں

اور مٹی کے کوزوں میں بند کر کے گل حکمت کر کے 1 تا 5 کلو ایلے کی آگ دیں اسے بیکریٹ کہتے ہیں اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔

اس کے بعد اس سفوف کو آب گھیگوار میں پیس کر ٹیکہ بنالیں گل حکمت کر کے 1 تا 5 کلو ایلوں کی آگ دیں اس طرح اس عمل کو بھی تین دفعہ دہرایا جائے۔ جب آخری بار سفوف حاصل ہو تو اس کو پیس کر کپڑے سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ سرخ سیانی مائل کشتہ حاصل ہوگا۔

مواقع استعمال :- ضعف باہ، ضعف دماغ، سوء القینہ (خون کی کمی)، اور ضعف کبد میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 5 ملی گرام کشتہ جوارش جالینوس میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

4 :- کشتہ مرجان سادہ (KUSHTAH-E-MIRJAN SADA)

اجزائے ترکیبی :- مرجان 10 گرام، گل سرخ تازہ 50 گرام۔

طریقہ تیاری :- گل سرخ کو پیس کر اس کا پیسٹ (PASTE) تیار کر لیں۔ ایک مٹی کے کوزے میں نصف سے زیادہ پیسٹ کی تہ بچھا کر دوسرے کو پہنے کوزے پر رکھ کر گل حکمت کریں اور سکھالیں اس کے بعد اس کوزے کو ایک گڑھے میں رکھ کر 5 کلو ایلوں کی آگ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پیس کر سفوف کو کپڑے سے چھان لیں۔ سرخ کشتہ تیار ہوگا۔ بعض نسخوں میں گلاب کے بجائے آب گھیگوار میں پیس کر کشتہ تیار کیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- سعال، ضعف قلب، نزلہ مزمن، ضعف دماغ اور جریان وغیرہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 ملی گرام کشتہ خیرہ گاؤ زبان میں ملا کر صبح و شام کھلایا جاتا ہے۔

5 :- کشتہ قرن الایل (KUSHTAH-E-KHARNUL AYL)

اجزائے ترکیبی :- قرن الایل (بارہ سنگھے کا سنگ) 250 گرام شیر ملا 50 گرام کوئلہ بقدر ضرورت۔ ایلے 1 کلو۔

طریقہ تیاری :- قرن الایل کے ٹکڑے کر کے کولوں کی آگ میں ملا کر کولہ بنائیں۔
اب ان کو شیر مدار آکھ کے دودھ میں کھل کریں اور ۱۰-۱۵ گرام کی ٹکیاں بنا کر خشک کریں پھر
مٹی کی بانڈی یا کوزے میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۱۰ کلو اپلوں کی آگ دیں جب آگ ٹھنڈی ہو
جائے کوزے سے ٹکیوں کو نکال کر باریک بیس کر پڑے سے چھائیں سفید کشتہ برآمد ہوگا۔
شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- بلغم، کھاسی، نمونیا، ذات الجنب (پسلی کا درد) اور سینے کے
درد میں مفید ہے۔
مقدار خوراک :- 125 تا 250 ملی گرام لعوق سپتان میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

(JAUHAR-E-SIN)

6 :- جوہر سین

اجزائے ترکیبی :- سم الفار 75 گرام، شراب حسب ضرورت۔
وجہ تسمیہ :- جوہر سین سم الفار کے جوہر کا نام ہے۔ چونکہ سم الفار کا پیلو حریف
س ہے۔ اس لئے اس حرف سے موسوم کر دیا گیا۔
طریقہ تیاری :- سنکھیا کو شراب میں کھل کریں یہاں تک کہ وہ خشک ہو جائے۔ اب
یکساں سائز کے دو مٹی کے پیالے ہیں۔ ان کے کناروں کو گھس کر اس طرح ہموار کریں کہ وہ ایک
دوسرے کے ساتھ اچھی طرح مل جائیں۔

ایک کوزے میں کھل، کیا ہوا سنکھیا بچھا دیں۔ اس کے اوپر دوسرا پیالہ رکھ کر ان کے منہ
اچھی طرح ملا دیں اور کھریا مٹی سے ان کے منہ بند کر دیں تاکہ دھواں خارج نہ ہونے پائے۔
پیالہ خشک ہونے کے بعد ایک ہزار دو لٹ کے برقی چولہے پر رکھ کر گرم کیا جائے۔ اوپر کے
پیالہ پر کپڑے کی کٹی تہہ کر کے پانی میں بھگو کر رکھیں خشک ہونے پر اس کپڑے کو تر کرتے
رہیں۔ اس میں دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے۔ اوپر والے برتن کے پینڈے میں
جا کر سردی سے جتا جاتا ہے۔ لیکن تجربہ بتا دیکھا گیا ہے کہ اوپر چھنے کے بجائے دوا کے اوپر یعنی
نیچے کے برتن میں ہی ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہو جاتا ہے۔ 2 گھنٹے تک مسلسل حرارت
دینے کے بعد اتار لیا جاتا ہے۔ برقی چولہے سے حرارت کا تعین کیا جاسکتا ہے 2 گھنٹے
میں سنکھیا اگر جوہر کے شکل میں حاصل ہوتا ہے۔ دو گھنٹے کے بعد میک کو برقی چولہے سے

اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے۔ احتیاط سے سنک (کوزہ) کو ایک دوسرے سے علیحدہ کر لیا جائے اور جوہر سین کو جو سفید رنگ کا تہ میں جمع ہو گیا ہے مرفی کے برے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔
تجربہ سے ظاہر ہے کہ 75 گرام سنکھیا سے صرف 35 گرام جوہر سین دو گھنٹے تک گرم کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔

موافق استعمال :- ضعف باہ۔ آتشک۔ ضعف اعصاب میں بے حد مفید ہے۔
بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے۔ جاڑے کے دنوں میں بلغم مزاج اشخاص اور بوڑھوں کے لئے نہایت مفید دوا ہے۔
مقدار خوراک :- 15 تا 30 ملی گرام مکھن یا مالائی میں رکھ کر کھلائیں۔

نوٹ

جوہروں کو اڑانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ سنکوں (کوزوں) کو ٹھنڈا کر کے ٹھولیں گرم حالت میں کھولنے سے سنکھیا کے بخارات سے آنکھوں کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ یہ سہی چیز ہے۔ مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے اور احتیاط سے مرلیضوں کو استعمال کرائیں

(JAWHAR-E-MUNAQQA)

7۔ جوہر منقی

اجزائے ترکیبی :- رس کپور 12 گرام، دارچین 2 گرام۔ سم الفار 12 گرام۔

شراب ملی لیٹر۔

جوہر منقی دراصل دارچین۔ رس کپور اور سنکھیا کے جوہر ہیں۔ چونکہ یہ مویر کی گھلی نکال کر اس گھلی کے بجائے گولی سی بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس لئے یہ جوہر منقی کہلاتے ہیں ترکیب تیاری :- پہلے تینوں چیزوں کا باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں شراب ملا کر کھول کر دیا جاتا ہے۔ جب دوا خشک ہو جائے تب چوٹی برابر ٹکیا بنا کر خشک کر لی جاتی ہیں۔ اس کے بعد دوا مٹی کے کوزے یعنی چھوٹے سینک لے کر ان کے سروں کو گھس کر ہموار بنالیا جاتا ہے تاکہ وہ ایک دوسرے میں اچھی طرح جم کر بیٹھ سکیں۔ اب ایک سینک (کوزہ) میں ٹکیوں کو رکھ کر اس پر دوسری سینک (کوزہ) رکھ کر دونوں کے منہ کو گوندھا ہوا گیہوں کا آنا

ٹکا کر کپڑے کی ٹی لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اور خشک ہونے پر برقی چولہے (جو ایک ہزار ولٹیز کا ہو) رکھ کر مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ اور والی سینک (کوڑھ) پر موٹا کپڑا پانی میں تر کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ جو گرم ہونے پر دوسرے تر کپڑے سے بدلے رہتے ہیں۔ اس دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے اور سرد تر تن سے نکل کر نیچے دوا ہوا کر ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہوتے جاتا ہے۔ مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچانے کے بعد الکٹرک چولہے سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے پر کھولا جاتا ہے اور مرضی کے برے سے جمع شدہ جوہر کو احتیاط سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

موافق استعمال :- آتشک، گھٹیا اور نفرض میں نہایت مفید ہے۔ پرانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے۔ جسم میں سوداوی مادہ کی وجہ سے اختلاج اور گھبراہٹ ہو تو اس کے استعمال سے دور ہوتی ہے۔

مقدار اخوراک :- چونکہ سہمی چیز ہے۔ احتیاط سے استعمال کرائیں۔ ۱۵ تا ۳۰ گرم منقلی میں رکھ کر نگل جائیں۔ دانتوں کو لگنے نہ پائے۔

(MARHAM)

مرہم

مرہم اس نیم جامد مرکب کو کہتے ہیں جو ایک یا ایک سے زیادہ دواؤں کے باریک سفوف موم اور کسی روغنی چیز کے مرکب یا صرف وسیلین میں ملا کر بنایا جاتا ہے اور عام طور پر درموں اور زخموں کو اچھا کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند مشہور مرہم اور ان کی ترکیب تیار کرنے کے ذیل ہے۔

(MARHAM E-DAMHLYUN)

ابرہم داخلون

جزائے ترکیبی :- روغن کنجد ۲۰ گرم مراد سنگ ۱۰ گرم۔ تخم خلی ۲۰ گرم۔ تخم میتھی ۱۰ گرم۔ تخم کنٹان ۱۰ اسپغول۔ تخم کنوچہ ہر ایک ۲۰ گرم۔ موم زرد حسب ضرورت۔
افعال و مواقع طریقہ تیاری :- تخم خلی سے تخم کنوچہ تک کے اجزاء کو بارہ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں صبح کو مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ ایک کڑا ہی میں روغن کنجد ڈال کر اس میں مراد سنگ کا باریک پیسا ہوا سفوف ملا کر گرم کریں اور سفوف کو ہلاتے جائیں تاکہ جلنے نہ پائے

جب تیل کا رنگ سیاہ ہو جائے اس میں جو شائدہ ملا کر دو بار گرم کریں یہی تک کہ تمام پانی میں جا
صرف تیل رہ جائے۔ اس میں موم ملا کر گرم کریں جب موم پگھل جائے تو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا
کریں۔

استعمال :- صلابت ورم، ورم رحم اور غدد کی مخصوص دوا ہے اس کے استعمال سے
رسولیان تک تحلیل ہو جاتی ہیں۔

مقدار خوراک :- یہ مہم 5 گرام مکوئے سبز کے پانی میں ملائیں اور اس میں سونے لیتھم
کے اتمام نہانی میں رکھوائیں۔ اس مہم کو اندرونی طور پر استعمال کرنے کی وجہ سے داخلہ
نام دیا گیا ہے۔

(DARNAH-E-KHARISH)

2۔ مہم خارش

اجزائے ترکیبی :- برگ حنا سفید کا شوری (زنک آکسائیڈ) سنگ جراثیم، کافور
کہنہ سفید ہر ایک 25 گرام، جندھکہ تلہ سار، کیلہ ہر ایک 50 گرام، مردار سنگ 25 گرام،
وسلیں سفید ایک کلو

طریقہ تیاری :- مردار سنگ اور کافور کے سوائے تمام دواؤں کو باریک پس کر چھنی
نمبر 30 میں چھان کر سفوف بنائیں۔ مردار سنگ کو آگ کے برے کے مانند باریک کھلی کر کے سفوف
میں ملائیں۔ اس کے بعد کافور کو کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر پیستے جائیں یہ تھوڑا
سفوف میں کافور مل جائے۔ وسلیں میں تمام سفوف ملا کر کھل کریں۔ اس کے بعد شیشے کے
مربعیان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- خارش کی جگہ یا خارش کے درموں پر لگائیں۔ گھٹیوں اور
دوسرے سخت درموں کو تحلیل کرتا اور زخموں کو بھرتا ہے۔

مقدار خوراک :- حسب ضرورت لے کر بیرونی طور پر لگائیں۔

(DARNAH-E-RAL)

3۔ مہم رال سفید

اجزائے ترکیبی :- رال سفید 50 گرام، روغن کنجد 200 گرام۔

طریقہ تیاری :- رال کو پہلے پس کر سفوف تیار کریں پھر ایک برتن میں حل کا تیل ڈالیں

آگ نہ چڑھائیں اس میں دال کا سفوف ملا کر گرم کریں۔ جب دال باقی طرح حل ہو جائے اس میں پانی ملا کر ساتھ سے ملتے جائیں اور پانی بدلتے جائیں یہاں تک کہ سفید رنگ بچھ ہو اس کا صل ہو جائے۔
مواقع استعمال :- یہ مرہم غارش میں بے حد مفید ہے۔ زخموں کو دودھ کرتا ہے آگ میں جلے ہوئے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ ہاتھ پر جب ترخے جاتے ہیں تو اس کے استعمال سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔
مقدار خوراک :- حسب ضرورت مرہم لے کر مقام پر لگائیں۔ یہ مرہم ہمیشہ پانی میں رکھیں اور پانی بدلتے رہیں۔

قیروطی (QAIROOTI)

قیروطی وہ مرکب دوا ہے جو موم اور تیل ملا کر بنائی جاتی ہے۔ پہلے تیل کو گرم کر لیا جاتا ہے اس کے بعد اس گرم تیل میں موم کو ڈالیا جاتا ہے جب موم تیل میں حل ہونے لگے تو برتن کو آگ سے نیچے اتر کر گھومتا جاتا ہے۔ جس سے قیروطی حاصل ہوتی ہے۔
 بعض وقت دوسرے ادویات کا سفوف بھی گھومتے وقت ملائے میں بشرطیکہ نسخہ میں لکھا گئے ہوں۔ جیسے

۱۔ قیروطی آردر کر سینہ

اجزاء کے ترکیبی :- آردر کر سینہ 50 گرام۔ اصل سوس 50 گرام۔ تخم یتھی 50 گرام۔ عاقرقہ 50 گرام۔ کلونجی 50 گرام۔ روغن کنجد ایک کلو۔ موم 250 گرام۔
ترکیب تیار سازی :- دواؤں کو ٹکڑے کر چھلنی نمبر ۱۰ میں چھائیں۔ اور آردر کر سینہ ملا کر رکھیں اس کے بعد روغن کنجد تیل کا تیل، کلونجی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس میں موم بھی شامل کر دیں۔ جب موم پگھل کر تیل میں مل جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔ بعد اس میں تمام سفوف ملا کر شیشے کے مارتان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- نمونیا، پہلی کدرد اور ذیق النفس دوسرے میں سینہ پر پاش لیں۔
مقدار استعمال :- ضرورت کے مطابق یہ قیروطی لے کر گرم کر کے پاش لیں۔

بقیر وطی سیادہ

اجزائے ترکیبی :- بڑی کامفر 20 گرام۔ سوم زرد 80 گرام۔ تل کابل دروغ

کجد 40 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری :- چونکہ بازار کا موم صاف نہیں ہوتا اس لئے پہلے اس کو صاف کر لیں یعنی کسی برتن میں پانی ڈال کر گرم کریں۔ اس کے بعد موم کو اس پانی میں ڈال دیں موم اچھی طرح حل ہونے کے بعد آگ سے اتار کر سرد کریں۔ پانی نیچے جمع ہو گا اور خالص موم اوپر جم جائے گا۔ اسی موم کو نکال کر استعمال میں لائیں۔ پہلے تیل میں ہڈی کے مغز کو حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد موم کو حل کر کے آگ سے اتار لیا جاتا ہے۔ یہ بھی محلول ورم ہے حسب ضرورت استعمال کریں۔

کحل دسرمہ (KUHAL)

ایک قسم کے مغوف ہی ہیں اور یہ آنکھوں کے لئے مخصوص ہیں۔ کحل کی دواؤں کو نہایت باریک کھل کر کیا جاتا ہے۔ اور ریشمی کپڑے سے چھان کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے۔

کحل صدف

اجزائے ترکیبی :- صدف سوختہ (سیپ جلائی ہوئی) 60 گرام بھٹکری بریان

25 گرام بھری 25 گرام۔ عرق بادیان 60 گرام۔

ترکیب تیاری :- تینوں چیزوں کو باریک پس چھان کر کھل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا عرق بادیان ڈال کر گتار کھل کریں بہاں تک کہ عرق بادیان ختم ہو کر سرمہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ریشمی کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

موافع استعمال :- صبح اور بوقت خواب سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ بینائی کو طاقت دیتا، آنکھوں کی سرفخی کو دور کرتا ہے۔

باب نہم

Pharmaceutics یا عطار کے (دواساز) کے فرائض و دوا خانوں کو جدید اور شائستہ طریقوں سے کس طرح آراستہ کیا جائے۔

عطار کو علم زبان میں دواساز کہتے ہیں۔ اگر دواساز کو کسی سرکاری دوا خانہ یا خانگی مطب میں ملازم رکھا جائے تو اس کو کیمپاؤنڈر *Compounder* یا کمپوزیشنر *Compositor* کہتے ہیں۔ خود وہ کسی نام سے پکارا جائے لیکن سب کے فرائض یکساں ہیں۔

دواساز پر بڑی ذمہ داری ناید ہوتی ہے۔ اس کی تھوڑی سی غلطی سے مریض میں فائدہ کے بجائے نقصان پہنچے گا۔ اندیشہ ہوتا ہے۔ عام طور پر بازار میں بھی جو لوگ دوائیں فروخت کرتے ہیں ان کو بھی عطار کہا جاتا ہے۔ اور خود وائیں ان کے پاس سے خرید کر قریب دین کے مطابق پورے اجزاء و ترکیب کے ساتھ مرکب دوائیں بناتا ہے اس کو دواساز کہتے ہیں۔ اس لئے خواہ عطار ہو یا دواساز دونوں کا تعلیم یافتہ ہو نا ضروری ہے۔ یعنی باضابطہ دواسازی کی تعلیم حاصل کرنا ضروری ہے کیونکہ جب تک طبی اصول سے واقف نہ ہوگا وہ صحیح طریقہ سے دواسازی کے فرائض انجام نہ دے سکے گا اور نہ کسی طبیب کے نسخہ کو سمجھ سکے گا۔ اس لئے ایسے شخص کو چند خصوصیات کا حامل ہو نا ضروری ہے۔

۱۔ عطار یا دواساز کا طبی اصطلاحات سے واقف ہو نا ضروری ہے یعنی ادویہ سازی کے چند اصطلاحات جیسے نیم کو فتر کرنا۔ ادویہ کے مدبر کے اصول۔ بریان کرنا۔ معرق کرنا۔ مجوف فراشیدہ بصرہ پستہ۔ معرود مرکب۔ ادویہ۔ سمی ادویہ کی مقدار خوراک وغیرہ سے واقف ہو نا ضروری ہے۔ علاوہ اس کے اس میں چند اوصاف اور بھی ہونے چاہئیں۔ دواساز کو ایک خلیق اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے۔ جو زندگی کی قیمت سمجھتا ہے۔ اور دل میں خوف خدا رکھتا ہے۔ نیز جو مریض سے افلاک کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ان میں دواساز کا مغالیٰ پسند ہو نا بھی ضروری ہے۔

عطارد کے فرائض صرف یہاں نہیں ہیں کہ وہ طیب کے ہدایت کے مطابق نسخہ باندھ کر مریض کے حوالے کرے بلکہ اس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں دوا کے استعمال کے بارے میں جو ہدایات لکھے ہیں ان کو اچھی طرح سمجھانے لیکن اوقات نسخہ میں کمالے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی کمی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطارد ہدایت کرنے میں ذرا بھی غفلت برتے تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سہی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے اس لئے ان دواؤں کو دیتے وقت مریض کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز جو بھی دوائیں مریض کے حوالے کریں صاف ستھری ہوں۔ اگر معزز دوائیں ہوں تو سب کو پاک و صاف نیز گرد و غبار سے بڑھ ہونا چاہئے۔ اگر نسخہ میں کم کوفتہ لکھا ہو تو کم کوب کرے یا مریض کو سمجھادیں۔ اگر ایشیم مقرر نہ لکھا گیا ہے تو خود عطارد کا فرض ہے کہ ایشیم کو قنچی سے کر کر اندس کے کیڑوں کو نکال کر پاک و صاف کر کے نسخہ میں ملائیں یا مریض کو کھلا دیں۔ ہر حال طیب کے رائے کے مطابق سمجھادیں۔

نیز اگر کوئی ہر کب دوائیں نسخہ میں درج ہوں تو ان کو پاک و صاف چوتھے منہ کے شیشیوں میں بھر کر دیں بجائے اس کے کاغذوں میں دینا یا پٹی کے کٹوریوں میں دینا وغیرہ غلط طریقہ ہے۔ علاوہ اس کے کوئی نیم منجہ جبر ہو تو انکو بڑھ سپر میں رکھ کر دیں اور اگر شیشیوں پر دواؤں کے نام لکھ کر چسپاں کریں تاکہ غلطی کا کوئی امکان باقی نہ رہے۔

نیز دوا ساز کو چاہئے کہ مفرد دوائیں علیحدہ علیحدہ قول کر صوب نسخہ مریض کے حوالے کریں صرف انداز سے سے دوائیں دینا مناسب نہیں۔ نیز دوا ساز کو چاہئے کہ جب کسی کا نسخہ باندھنا شروع کرے جب تک کہ اس کا نسخہ پورا نہ ہو جب تک دوسرے مریض کے نسخے کو ہاتھ نہ لگانا چاہئے ایک مریض کے بعد دوسرے مریض کے دواؤں کو مکمل طریقے سے دینا چاہئے ورنہ تھوڑی سی لاپرواہی مریضوں کے لئے مصیبت بن جائے گی۔

نسخہ باندھنا (دوا دینا)

نسخہ باندھنے سے مراد یہ ہے کہ طیب کے نسخہ اور اس کی ہدایات کے مطابق عطارد دوائیاں تیار کر کے مریض کے حوالے کرے۔

اگرچہ یہ چھوٹی سی اصطلاح ہے لیکن یہ معرکام نہیں ہے بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت عطارد کے لئے بہت سے فرائض ہیں جن کو مختلف حصوں میں تقسیم کر کے بیان کیا گیا ہے

۱۔ نسخہ باندھتے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے اگر نسخہ کی کوئی دوا نہیں ہے تو اس کو نشان لگائے۔

۲۔ نشان زدہ دوا کے بجائے دوسری دوا دینے کی کوشش نہ کرے یہ حیرم ہے نیز مریض کو اس اجزاء کے بارے میں سمجھائے کہ یہ دوا ہمارے پاس نہیں ہے۔ یا اگر تھی بھی ہے تو اصل نہیں ہے۔ طبیب کی رائے معلوم کر لے۔

۳۔ اگر کسی دوا کا نام مشکوک ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو طبیب سے اس کی وضاحت کرائے اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو یا سمجھ میں نہ آئے اس کی مقررہ مقدار سے زیادہ ہو تو بھی فوری طبیب کو مطلع کرے۔ اور نسخہ کی تصحیح کرائے۔

۴۔ تمام دواؤں کو حسب ہدایت وزن ناپ تول کر دوائیں دی جائیں۔ اندازہ سے بغیر تولے دوائیں دینا بڑی غلطی ہے جس سے نسخے کے خواص میں تبدیلی کا اندیشہ رہتا ہے۔
۵۔ عطار کا فرض ہے کہ دواؤں کے ساتھ جو اصطلاح درج کی جاتی ہیں ان کی پابندی کرے جیسے۔

۱۔ مویز بنتنی۔ جس کے منی چاک کے ہیں۔ یعنی مویز ہی سے بیج کو نکال کر مویز کو مریض کے حوالے کیا جائے۔

۲۔ مقشر یعنی چیلے ہوئے۔ یعنی اصل اسوس مقشر یعنی جو اصل اسوس کے بیرونی پوست کو چاقو سے تراش کر اندرونی زرد لکھی کو نیم کونڈہ کر کے نسخہ میں ملائیں۔ جو اصل اسوس مقشر نیم کونڈہ کہلائے گا۔

۳۔ مقررین (مقیمی سے کترے ہوئے) یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔ عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو نسخہ میں مقررین لکھا ہو تو قیتی سے کتر کر اندرونی کپڑے کو صاف کر کے باریک تراشہ ہو ابریشم نسخہ میں ملا دے۔ ورنہ مریض ابریشم کو لے جا کر اسی حالت میں جو شاندہ سے میڈال کر گرم کرے گا۔

۴۔ بعبرہ بترہ (پوٹلی باندھ کر) یہ صفت اکثر ایتھون اور تخم کشوت کے ساتھ لکھی جاتی ہے۔ جس سے مراد ہے کہ جو شاندہ یا فضا شاندہ میں تخم کشوت یا ایتھون کو پوٹلی باندھ کر ڈالا جاتا ہے۔ اور دواؤں کو چھش دیا جاتا ہے۔ تو عطار کا فرض ہے کہ وہ دوا کو ٹیلہ ملل کے کپڑے سے پوٹلی باندھ کر مریض کے حوالے کرے اور بھیجے۔

5 - سائیدہ (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکی اسپنول - غم ریکیاں - تخم کنوچر و فیو کے ساتھ لکھا جاتا ہے جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا خیسامہ تیار ہونے کے بعد ان دواؤں کو چھڑک کر ملا یا جاتا ہے۔ اس لئے ان دوا کو علیحدہ کاغذ میں باغداد کریمین کو سمجھا دینا چاہئے۔

6 - مغریل - (چھلنی سے چانا ہوا) یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو پانی میں ابھی طرح جو محض دسے کر اس کو ہاتھوں سے مکر پلا شک چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ ہار یک اجزا چھن کر گذر جائیں گے اور سخت اجزا چھلنی پر رہ جائیں گے جو نقصان دہ ہیں 7 - نیم کوفتہ - (ادھ کپلا ہوا) جید شائدہ اور خیساندہ سے میں بعض ادویہ کو نیم کوفتہ لکھا جاتا ہے اس کے معنی ہیں کہ ان دواؤں کو کھل کر شائدہ میں ملا یا جائے تاکہ ابھی طرح پانی میں حل ہو سکیں جیسے اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ کا سنی نیم کوفتہ ساد یا نیم کوفتہ۔ عطار کا فرض ہے کہ طیب کی ہدایت پر عمل کرتے ہوئے نسخہ کو باندھنے کی کوشش کرے۔

8 - مجوف خراشیدہ - یہ لفظ خصوصاً تربد کے ساتھ آتا ہے یعنی تربد کو اوپر سے چھلکر اس کا بیرونی پوست نکالا جاتا (تب خراشیدہ کہلاتا ہے۔ اس کے بعد اس کے اندر سے سخت لکڑی بھی نکال لی جاتی ہے تو جدید دار (تالی دار) بن جاتا ہے۔ اس کو مجوف کہتے ہیں۔ اس لئے عطار کو چاہئے کہ تربد کو اگر مجوف خراشیدہ نیکھے تو اس کا پوست نکال کر اس کی اندر کی لکڑی نکال کر اس سفید تربد کو نسخہ میں ملا دے یا مریض کے حوالہ کرے۔

9 - سلم - (سالم - بیہ کوٹا ہوا) یہ لفظ خصوصاً اسپنول کے ساتھ لکھا جاتا ہے مطلب یہ ہے کہ نسخہ میں اسپنول کو بغیر کوٹے ملا دیا جائے۔ کیونکہ اس کا جز موخر لعاب ہی ہے۔ صرف پانی میں ملا گونے سے اس کا لعاب نکلتا ہے۔

10 - مرکب دوائیں - جیسے محون غیرہ جات - لہو کات - جوارش - اطر فیض و غیرہ بشرط جس میں یا کسی صاف سفیدے کے جوڑے منہ کے ڈھکنے دار طرف میں دیں۔ تاکہ دوا صفائی کے ساتھ مریض تک پہنچ جائے۔

11 - شربت - عرق - اگر نسخہ میں دھج ہوں تو دونوں کو ملا کر سفیدی میں مریض کو دے سکتے ہیں۔ اگر شربت جوشاندہ یا خیساندہ میں ملانا ہو تو اس شربت کو علیحدہ سفیدے میں دیں اور مریض کو سمجھائیں کہ جوشاندہ میں ملا کر ملائیں۔

12 - آخر میں جب نسخہ تیار ہو جائے تو عطار کا فرض ہے کہ دوبارہ نسخہ پر نظر ثانی کرے

اور لقمہ لفظ چڑھ کر کچھ کے کوئی اجزا تو چھوٹ نہ گئے ہوں یا کسی میں کوئی صراحت تو نہیں ہے۔ جب اطمینان ہو جائے تو ترکیب حوالہ کرے اور اس کو آسان الفاظ میں دوبارہ سمجھائیں کہ دوائیں کس طرح استعمال کرائے۔

نوٹ: اگر کوئی سی دوائیں ہوں تو ان کو سرخ کاغذ میں پیسٹ کر مرہین کے حوالے کریں اور اس کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز بیرونی استعمال کے دوائیں جیسے قیروملی یا تیل وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باندھ کر اس پر سرخ کاغذ کا لیبیل لگائیں تاکہ غلطی سے اندرونی طور پر استعمال نہ کریں نیز غلطار کلیہ فرض ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ نہ بنائیں۔ بعض وقت غلطی کا امکان ہے اس لئے نسخہ کو سامنے رکھ کر حسب ہدایت نسخہ باندھا جائے۔

دواخانہ کی آرائش

دواخانہ خواہ چھوٹا ہو یا بڑا ایسے سلیقہ سے آرائش کرنا چاہئے تاکہ اسے دیکھ کر شخص کی طبیعت خوش ہو کہ وہ کمزوریوں کے احساسات دوران مرض میں بہت ہی نازک ہو جاتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہر کی نظر اچھا نہ ہو تو بہترین دوائیں بھی دستیاب ہوتے ہوئے مرہین کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے ظاہر کی نظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور مرہین کو دواؤں اور طبیعت پر اعتماد نہ رہے گا اس کے برعکس دواخانہ منظم طور پر سامہوا ہو تو مرہین کا اعتماد بڑھے گا اور اس کی طبابت و تجارت میں بھی ترقی ہوگی۔

دواخانہ کے آلات

دواخانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان بروقت صاف ستھرے رکھے جائیں جیسے ترازو اوزان بشیش کے مرتبان، ڈھکنے چمچے۔ جبریلان وغیرہ۔

شکوہ شہد کی وجہ سے دواؤں پر مکیاں چوٹیاں جمع ہو جاتی ہیں اس لئے چمچے چمچیاں وغیرہ کو استعمال کے بعد پالنے سے دھو کر صاف ستھرے کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ دواخانہ کے حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک بات ہے۔ دواخانہ کے اندرونی حدود کے علاوہ اس کے بیرونی حدود یعنی قریب و دور میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ اس لیے دواخانہ کی جگہ منتخب کرتے وقت ماحول پر بھی نظر ڈالنی چاہئے۔

دواخانہ خود کافی ہوا اور ہومس میں روکھنی کا دوا فراسظام ہوتا کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے۔ ناپ تول میں موشنی کی کمی سے غلطی واقع نہ ہوئے ہائے۔ نیز دواخانہ میں مریضوں کے بیٹھنے کے لئے کافی گنجائش ہونا چاہیے۔

دواخانہ میں دواؤں کی ترکیب

دواخانہ کا کمرو کشادہ ہونا چاہیے۔ تاکہ مختلف دواؤں کو مختلف الماریوں میں سلیقے سے ترتیب دیا جاسکے۔ آج کل مختلف کالج کے الماریاں دواؤں کے لئے بنائی گئی ہیں جن کے ذریعہ ہم دواخانہ کو بڑی خوبی سے آراستہ کر سکتے ہیں۔ چونکہ دواخانہ میں معزوم مرکب دواؤں کو استعمال میں آسکتی ہیں اس لئے دواؤں کو ان کی شکل صورت کے لحاظ سے ترتیب دیا جائے۔ تو مناسب ہو گا۔ دواؤں کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے تو بہتر ہے۔

مفرد اور وسیع - مفرد اور وسیع کے لئے ایک خاص قسم کی لکڑی کی الماری بنانی چاہیے جس کی اونچائی تقریباً ساڑھے چار فٹ۔ چوڑائی تقریباً چھ فٹ ہو اس میں مختلف لکڑی کے خانے بنائے گئے ہوں۔ اس الماری کی بالائی سطح میز کا کام دیتی ہو اس پر کاغذ رکھ کر دوا ساز بہ آسانی نسخوں کو ترتیب دے سکتا ہو۔ اس الماری میں مختلف صاف مفرد دوائیں بھر کر اس پر دواؤں کے نام خوش خط اور جلیقہ میں چسپان کئے جانے چاہئیں۔ اس طرح جب طبیب صاحب کوئی جو مشاندہ یا فیضانہ دے دوا ساز حسب ہدایت ان دواؤں کو آسانی سے نکال کر نسخہ باندھ کر دے سکتا ہے۔ الماری کے خانوں میں بھی دواؤں کو ترتیب سے بھر دینا چاہئے۔ جو دن رات استعمال میں آتی ہیں جیسے مصفیات خون کو ایک ہی طرف جمع دیں مثلاً شاہ مرتزہ۔ چرانندہ۔ سرچھوکر۔ عناب ولایتی۔ ہیدر سیاہ مندل سرنگل نیلوفر و غصو۔ اس طرح بعض دوائیں نزلہ زکام میں زیادہ طور پر استعمال ہیں۔ جیسے میدان عناب۔ سہنل وغیرہ کو ایک دوسرے کے قریب بھر دینا چاہئے نیز اس طرح گل بنفشہ مویر منقلی۔ باد یان گاؤر ہالینج کاسنی (جو نسخہ ظل شکم کے ہوتا ہیں) ایک طرف بھر دیں۔

نیز ہر ایک الماری کے پاس ایک کپڑا بٹری کو تھپسی کیا جائے تو دواؤں کی تقسیم میں سہولت ہوگی۔

دوسری الماری میں صرف الطریقات۔ معجونات۔ جمادات رکھے جائیں۔ تیسری الماری میں صرف غیر معیاتہ تعویات معربات بھروئے جائیں۔ چوتھی الماری میں صرف عرقیات۔ شربتیں۔ کنجین

وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ پانچویں الماری میں ختمی ادویات مجھے عینہ مشک۔ زعفران۔ ورق طلا۔ وارید یا قوت نذر مد جیسے جواہرات نیز مرکب ختمی مرکب دوائیں جیسے صندل اسک معدل۔ جواہر دار۔ خمیرہ مروارید۔ خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ فقرح یا قوتی۔ خمیرہ کاؤ زبان غیری وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ الماری ہمیشہ مقفل کر کے رکھنا چاہیے۔

چھٹی الماری میں صرف بیرونی طور پر استعمال کی جانے والی دوائیں۔ نیز سبھی دوائیں رکھنا چاہئیں۔ اس الماری کو کبھی ہمیشہ مقفل رکھنا چاہئے اور صرف ضرورت کے وقت کھولنا چاہئے سافوئیں الماری میں صرف صوب۔ اقراض۔ سفوف۔ نیز کشت جات رکھنا چاہئے۔ جتنے بھی شیشے کی الماری رکھے گئے ہوں وہ بالکل صاف ستھرے ہوں۔ اور ہر ایک شیشی پر دوا کا نا چسپاں ہوں۔ اگر کسی دوا ہو تو اس پر رنگیں بیل چسپاں ہونا کہ غلطی سے کسی کو نقصان نہ پہنچ سکے عرقیات کے لئے بڑے بڑے شیشے کے مرتبان مناسب ہوتے ہیں بعض وقت چھوٹی چھوٹی شیشیوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔ جن کو کارک سے مضبوطی سے بند کیا جاتا ہے۔ نذرت وغیرہ کے لئے بھی مٹا ستھرے شیشے ہونا چاہئیں۔ جو کارک سے مضبوطی کے ساتھ بند کر سکیں۔ نیز مرہے جانتے بچو ناست۔ خمیرہ جات۔ لعوقات کے لئے چوڑے بڑے منہ کے ہم شکل مرتبان ہونے چاہئے۔ کشت جات کے لئے چھوٹے سیستان ہونا چاہئے۔

مختصر تمام دواؤں کو سہولت کے لحاظ سے اور تقسیم میں آسانی کا خیال کرتے ہوئے دواؤں کو ترتیب دیں۔ اور دیکھنے والوں کو بھی بہت ہی خوبصورت نظر آئیں۔ جس سے دوا خانہ کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ مہذب کو اپنے حسب خواہش و حالات کے تحت دوا خانے کو سببانے کی کوشش کرنا چاہئے اور سب سے اہم چیز صفائی و پاکیزگی کا خیال رکھنا چاہئے۔

باب دہم

علم خصائص الادویہ

PHARMA COGNOSY

ادویہ (Drugs) خام ادویہ سے (Crude or Raw Drugs) مراد نباتی یا حیوانی ادویہ کی وہ تجارتی شکلیں ہیں جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ جن کو مرکب ادویات کی تیاری میں استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کی قدر و قیمت کم و بیش معین کیمیائی اجسام کی موجودگی پر منحصر ہے۔

جن کو اجزائے موثرہ یا اجزائے فعال (Active Constituents) یا (Active Principles) کہتے ہیں۔

یہ اجزاء پرودے کے مختلف حصوں میں پائے جاتے ہیں۔ چنانچہ وہی خالص حصہ عام دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات یہ پرودے کے تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں۔

ماخذ (Sources) کے لئے لحاظ سے دواؤں کو چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے
 (۱) نباتاتی (Plants) (۲) حیوانی (Animal) (۳) معدنی (Minerals) (۴) مصنوعی (Synthetic)

سب سے زیادہ دوائیں نباتاتی ہوتے ہیں۔ بعض دوائیں مصنوعی طور پر تیار کی جاتی ہیں جن کو تالیفی یا Synthetic کہتے ہیں۔ مسکن (Habitual) سے مراد پرودہ یا حیوانی کی قدرتی سکونت گاہ یا مقام ہے۔ جہاں سے یہ دوا حاصل کی جاتی ہے۔ جس کو (Natural Source) بھی کہتے ہیں۔

فراہمی (Collection) کسی دوا کی مقبولیت یا اصلیت کچھ پیدائشی مقام اور موسم پر منحصر ہے۔ جبکہ وہ فراہم کی جاتی ہے۔ چنانچہ ریوند جب تک چھ سال کی نہ ہو بیکار ہوتی ہے۔ چینی ریوند ان ریوندوں سے قوی ہوتی ہے۔ جو کہ ترکی اور ہندوستان میں لگائی

جاتی ہیں۔ پرانی سکونت گاہ یا پوسٹ بہ نسبت نئی پوسٹ کے کونین کی زیادہ مقدار پر مشتمل ہوتی ہے۔

ادویہ کی ترکیب (Composition of drugs)

تمام ادویات اجزائے موثر یا (Active constituents) سے ایک معین ترکیب رکھتی ہیں۔ جو ان کے ناموں اور کیفیاتی ضابطوں سے بخوبی ظاہر ہوتی ہیں۔ یہ ترکیب بہت ہی سنجیدہ ہوتی ہے۔ جن کو مختصر طور پر بیان کیا جا رہا ہے۔

الف۔ الکلائیدز Alkaloids: یہ اجزائے موثر نائٹروجنی جو ہر میں جو زیادہ تر پودوں یا حیوانوں کی بانٹوں میں ملتے ہیں۔ کبھی ان کو تائیلی طریقہ پر بھی تیار کیا جاتا ہے۔ جو حسب ذیل خواص رکھتے ہیں۔
(۱) یہ نائٹروجنی جو ہر ہے۔

(۲) یہ امونیائی مرکبات ہیں (Ammonia Compounds) NH_3

(۳) یہ توٹون کے ساتھ مل کر نیکیات (Salts) بناتے ہیں۔

(۴) یہ قلعوی ہوتے ہیں اور سرخ لہمی کاغذ کو نیلا کر دیتے ہیں۔

(۵) کونائین (Conine)، نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ نکوٹین۔ سپارٹن (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ مایع الکلائیدز تقریباً ہمیشہ صرف کاربن، ہائیڈروجن اور نائٹروجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۶) ٹھوس الکلائیدز بے رنگ، قلعی ہوتے ہیں۔ اور آکسین پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۷) یہ پانی میں، مشکل اور الکوحل میں با آسانی حل پذیر ہوتے ہیں (Soluble) نیکیات

عورتا پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں۔

دہائی الکلائیدز کے محلول سخت کڑے ہوتے ہیں۔

یہ امر نوٹ کرنا چاہیے کہ لاطینی میں الکلائیدز کے نام کے پیچھے (una) اور انگریزی

میں (ine) آتا ہے جیسے (لاطینی) انسٹروپینا (Atropina)، انگریزی میں

انسٹروپین (Atropine)، نباتی الکلائید تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن

بجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں خاص کر دو بیج پتیہ پودوں میں یعنی *Dicelylans* اور *Muscamine* (مثلاً مسکین) اور *Ergotoxine* (اورارگوٹاکسین) بعض پودوں میں بہت سے الکلائڈ ہوتے ہیں مثلاً سکونامین۔ بعض میں ایک الکلائڈ پودے کے ایک حصہ میں اور دوسرے اسی پودے کے دوسرے حصے میں پایا جاتا ہے۔

الکلائڈ مصنوعی طور پر بھی تیار کئے جاتے ہیں مثلاً تھیوفیلین *theophylline* سپرائین *Supraemine* دیگر مصنوعی الکلائڈ۔
 نقیضات *Incompatibles*
 الف۔ فلویات جو کم مل پذیر الکلائڈ کی ترسیب کر دیتی ہیں۔
 ب۔ ٹنین *tannin* جو حامل پذیر ٹینٹ بنا دیتا ہے۔
 ج۔ آبوڈائیڈز *Abodies* اور برومائیڈز *Bromides* جو حامل پذیر آبوڈائیڈ یا برومائیڈ یا دوسرے ملحات یا *Salts* بنا دیتے ہیں۔
 د۔ مرکبورک کلورائیڈز *Mercuric Chloride* جو حامل پذیر دوبرا *Salts* انگ بنا دیتا ہے۔

ترشے (Acids)

ترشے ہائیڈروجن کے *Salts* ہیں۔ پودوں میں بے شمار نامیاتی ترشے پائے جاتے ہیں۔ خواہ غیر نامیاتی اساسوں مثلاً پوٹاشیم یا کلسیم کے ساتھ مرکب کی حالت میں یا آزاد حالت میں ترشے اور ان کے *Salts* (انفعال الادویاتی طور پر نہایت ہی دلچپ ہیں۔ ترشہ لیموں *Citric acid*، ترشہ بوبان *Benzic Acid*) سیلیسیک اسڈ اور معدنی ترشے برطانوی قراہادین کے چند ترشے ہیں۔

اساس (Base)

وہ اشیاء ہیں جو ترشوں کے ساتھ تعاون کرتی ہیں اور *Salts* بناتی ہیں

ٹھک (Salts) انرشوں اور اساسوں کے مرکبات ہیں۔

گٹاٹکوسائیڈز (Glycosides)

بے رنگ کلمی ٹھوس ہیں جو پانی اور الکوحل میں حل پذیر ہیں۔ وہ آب ہاشیدگی پر ایک ترشح کن شکر میں اور ایک غیر شکر کی جڑ ہیں۔ بٹ جالی ہیں جس کو ایکلوکون (Aglucoside) کہتے ہیں۔ وہ پودوں میں پائے جاتے ہیں اور ترشوں اور بعض خیروں کے ساتھ مل کر شکر آزاد کرتے ہیں۔ وہ تعدیلی پاکر و رطوبت پر ترشی ہوتے ہیں اور کاربن بائیڈروجن اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

چند میں اس کے علاوہ نائٹروجن بھی ہوتے ہیں۔ اور ایک یا دو میں نمک، پانی اور الکوحل میں ان کی حل پذیری بہت ہی مختلف ہوتی ہیں اور ایسے میں بشو تامل پذیر ہوتے ہیں اور بعض طاقتوں مانز بریلے ہوتے ہیں۔ اور دوسرے تقریباً بے اثر ہوتے ہیں۔ ذائقہ ٹھوڑا کڑوا ہوتا ہے۔ سلیسین، Salicin، اجلاپین (Jalapin) اور جیلین، گٹاٹکوسائیڈز (Glycosides) چند گلاسائیڈز میں ٹھوس گٹاٹکوسائیڈز (Glycosides) کا اطلاق صرف ان گٹاٹکوسائیڈزوں پر کیا جاتا ہے جن میں شکر کی جڑ گٹو کو س ہوتا ہے۔

ٹینس (Tannins)

ایسی اشیا جو بہت سے پودوں میں پائی جاتی ہیں خاص طور پر پتیوں اور درختوں کے پوست میں وہ غیر نائٹروجنی ہوتے ہیں۔ بعض گٹاٹکوسائیڈز ہوتے ہیں۔ اور فینال (Phenol) اشقات کا ایک گروہ بناتے ہیں۔ وہ الکوحل اور پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں ان کا مزہ کھلا ہوتا ہے اور (Tannic Acid) کے ساتھ مل کر وہ نیلا سیاہ بنز رنگ پیدا کرتے ہیں۔ نباتی الکلائڈ تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ خاص کر دو بیج پتیا پودوں میں وغیرہ۔ وہ لیڈ اسٹیٹ (Lead acetate) ایسٹروم اور الکلائڈز کے ذریعہ تریب ہو جاتے ہیں۔

سیپونین (Saponins)

یہ غیر ناپیدرجنی اشیا ہیں جو بالعموم گلابیکو سائیڈ ہوتی ہیں وہ تیلوں کو مستحلب کر دینے اور سرخ دموی غلیوں کو ایک (emulsion) کر دیتے ہیں۔ آب پاشیدگی پر وہ شکر اور ایک غیر شکر جزیں سپونین کہا کرتے ہیں۔ ان کا تعامل تبدیلی ہوتا ہے اور پانی کے ساتھ آمیز کرنے پر وہ جھاگ پیدا کرتے ہیں۔ سکری (Soapinens) کو سپونائزن (Sapotoxin) کہتے ہیں۔

انزیم یا خمیر (Enzymes or ferments)

یہ قیام نام پذیر اجسام کی ایک جماعت ہے۔ جو کیمیائی تغیرات پیدا کرتے ہیں۔ لیکن بظاہر تعامل میں بالکل شرکت نہیں کرتے یا آخری ماحلات کا کوئی جز نہیں بناتے وہ ۶۰ درجہ سنٹی گریڈ کی تپش پر برباد ہو جاتے ہیں۔ فیروں کی مثالیں یہ ہیں۔

لیکیٹس (lactose)

جولیکٹوس کو گلوکوز اور گلیکٹوس میں تبدیل کر دیتا ہے۔

مائٹروسن (Myrosin)

جورائی کے بیج کے سنی گرن (Sinigrin) کو الائل ایسوتھیائیو سائیٹ میں تبدیل کر دیتا ہے۔ پیپسن (pepsin)، ٹریپسن (trypsin) وغیرہ۔

ہارمونس (Hormones)

بعض تخصیص یافتہ اشیا میں جو نوعی تاثیرات رکھتی ہیں وہ ایڈرینالین، انسولین وغیرہ ہارمون میں جو وسیع طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ مختلف قسم کے تیل (oil)، طب میں امراض کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ وہ ثابت (fixed) اور طیران پذیر (Volatile) ہوتے ہیں۔ ثابت تیل

چربیوں۔ روئلن (Olein) مائع۔ پالمین (Palmitin) انیم ٹھوس اور اسیرن (Stearin) ٹھوس کا آمیزہ ہیں جن کے ساتھ علاوہ انہیں دوسرے اجسام کی بھی ذرا سی مقدار ہوتی ہے۔ وہ نہ زیادہ ترنجیوں میں پائے جاتے ہیں۔ اور خلیات کے اندر قطروں یا قلموں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ وہ پانی میں نامحل پذیر الکوہل میں شکل حل پذیر یا تھوڑا سا فارم، بنزل (Benzol) کاربن ڈائی سلفائیڈ اور ترائینین (Turpentine) میں قابل آزادانہ حل پذیر ہوتے ہیں۔ قلموں کے ساتھ مل کر وہ مابن اور گلیسرین بناتے ہیں مثلاً (Tashle Soap) جو زیتون کے تیل پر (جو عملاً مالص اولیئن ہے) سوڈیم ہائیڈرو آکسائیڈ کے عمل سے بنتا ہے۔

چربیوں (Fats)

وہ ثابت تیل میں جو معمولی تیش پر ٹھوس رہتے ہیں۔ لیکن تیلوں سے ان بنیادی اجزاء کے اضافی تناسب میں مختلف ہیں چنانچہ چربیوں میں سرٹن اور پالمین زیادہ ہوتی ہیں جو ان کو ٹھوس یا نیم ٹھوس بنا دیتی ہیں اور تیلوں میں مائع اولیئن زیادہ ہوتی ہے۔

ثابت تیلوں کے خواص

وہ طہران ناپذیر ہیں۔ اسی لیے ان سے ایک مستقل چکنائی کا دھبہ رہ جاتا ہے۔

۲۔ ان کو کشید نہیں کیا جاسکتا ہے۔

۳۔ وہ آج کے سخت تحلیل ہو کر سڑا بندے ہو جاتے ہیں۔

۴۔ روغنیات خراش آور نہیں ہیں (سوائے روغن سلاطین کے)۔

۵۔ وہ خلیات کے ساتھ مل کر مابن بناتے ہیں۔

۶۔ چند تیل اور چربیوں میں جو ان کی اصل کی ہیں۔ مثلاً مکھن، ماشم، خیر، ماشم، حواشی (Cod-liver oil)

جس کی اکثریت نباتی اصل کی ہوتی ہے۔ جسے بادام کائیل۔ اسی کائیل۔ زیتون کائیل۔ ارغڑی کائیل۔ مسکہ وغیرہ۔

موم (Waxes)

چربیوں کی نسبت ان کا قوام سخت تر اور نقطہ اماعت بلند تر ہوتا ہے۔ مٹی کے ساتھ مل کر صابن نہیں بناتا۔

طیران پذیر تیل (Edible oils)

چونکہ پودوں کی شناخت اکثر اوقات اپنی تیلوں کی موجودگی کی باعث ہوتی ہے۔ اسی لیے ان کو "جوہری تیل" بھی کہا جاتا ہے۔ Active Constituents وہ کشید کے عمل کے ذریعہ حاصل ہوتے ہیں۔ سوائے یسوں کے تیل کے۔ یہ تیل یا انس ہو رہ پھلوں میں۔ پودوں کے پھولدار حصوں میں یا بیجوں اور پتوں میں پائے جاتے ہیں۔ ان کی خوشبو کی وجہ سے ان کی عطر سازی میں یا دواؤں کے بو اور مزہ کو دور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بالعموم وہ صاف اور بے رنگ ہوتے ہیں بعض کا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے تو جیسے کا جو۔ کباب مین وغیرہ دار چین کا رنگ زرد اور جب پرانا ہوتا ہے تو سرخی مائل بھورا ہوتا ہے۔

۱۔ وہ طیران پذیر ہوتے ہیں اور کشید کیے جاسکتے ہیں اور ان سے کوئی مستقل چکنائی کا دھبہ نہیں رہتا۔

۲۔ یہ تیلوں میں مل کر صابن نہیں بناتے۔

۳۔ وہ سردا ہندے نہیں ہوتے البتہ روشنی اندھوا کے تکثیف سے وہ رالدار ہو جانے کا رجحان رکھتے ہیں۔

۴۔ وہ پانی میں اتنے مل پذیر ہوتے ہیں کہ اس میں ان کا مزہ اور بو آجاتی ہے Stearoptene کی مثالیں کاڈرپوڈیز کاسٹ (Almonds) اور اجوائن کاسٹ (Almonds) ہیں۔

گوئدر (Gums)

گوانیڈری کاربوہائیڈریٹ ہیں جو پانی میں پھول کر یا حل ہو کر لنوج چسپندہ دھچھا، سیالات

- بناتے ہیں۔ جس کو لعاب Mucilage کہتے ہیں۔ وہ پودوں کے تنوں یا شاخوں یا دونوں سے پیدا شدہ ارتشافات ہیں جو مندرجہ ذیل پر مشتمل ہیں۔
- ۱۔ عربین (Azarbin) پانی میں حل پذیر مثلاً بھول کا گوند۔
 - ۲۔ بیسورین (Bassorin) پانی میں جزدی طور پر حل پذیر مثلاً کثیرا۔
 - ۳۔ سرامین (Ceram) ناعمل پذیر گوند ہیں۔
 - ۴۔ پیکٹن (Pectin) بعض دوائی پودوں میں پائی جاتی ہیں اور یا نباتی جیلی (Vegetable Jelly) اگوند سے مشابہ ہیں۔

بلسان (Balsams)

یہ روغنی رالیں یا رالیں جو ماص لبان یا ماص دار چینی یا دونوں پر مشتمل ہیں۔ لبان (Benzoin) بلسان پیروڈٹولو عنبر مانع (Prepared storax) ابرطانوی قرابادین کے بلسانات ہیں

رالیں (Resins)

ٹھوس بھونگا۔ ناظیران پذیر پیچیدہ اشیاء ہیں جو طیران پذیر تیلوں کی تکید سے ماخوذ ہیں۔ وہ غلیات اور الکوحل میں حل پذیر اور پانی میں ناعمل پذیر ہیں۔ جب وہ طیران پذیر تیلوں میں حل شدہ پائی جائیں تو ان کو روغنی رالیں (oleoresins) کہتے ہیں۔ بعض اوقات وہ گوندوں اور طیران پذیر تیلوں کے ساتھ استخراج کی حالت میں پائی جاتی ہیں۔ ان کو وضع رالیں (Gum resins) کہتے ہیں۔ جب یہ پانی کے ساتھ آمیز کی جائیں تو یہ مسخیات نباتی ہیں۔

اشق (Aminonian cum) اور ہینگ مخ رالوں کی مثالیں ہیں۔
نوٹ۔ کسی دوا میں جان بوجھ کر باغفلت سے دوسری اشیاء کو ملا دینا تغشیش
Adulteration کہلاتا ہے۔ تمام قیمتی دواؤں میں یہ شکایت کی جاتی ہیں۔

ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ 4 Collection & Preservation of drugs

دوا خواہ معدنی ہو یا حیوانی ہر جگہ وہ پیدا نہیں ہوتی اگر متحد مقامات میں پیدا ہوتی ہے تو اجزاء موثرہ کے لحاظ سے ہر جگہ کی دوا یکساں نہیں ہوتی۔ اس لیے متعدد میں نے یہ ہدایت کی ہے کہ جن مالک اور مقامات کی دوائیں تجربہ سے بہتر اور قوی ثابت ہوں اور مشہور ہوں انہیں ان مالک سے بہتر موسم میں حاصل کریں جبکہ وہ نشوونما کی مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں۔ جیسے گلی بنفصہ کشمیری۔ زعفران کشمیری۔ عتاب ولایتی۔ تنب ہندی (جنگ) لاجپور کا مشطری۔ فیروزہ نیشاپوری۔ چائے۔ خطائی۔ مشک تبتی و نیپالی۔ سقمونیائے انطاکی۔ سنائے کی۔ صمغ عربی۔ ایفون ہندی۔ ایفون مہری۔ ریوند چینی۔ ریوند ترکی۔ ریوند ہندی۔ کافور قبضوری وغیرہ۔ اس طرح بہت سی دوائیں اپنے اپنے مولد اور نسبت کی طرف منسوب ہیں۔ جہاں بہ نسبت بہتر پیدا ہوتی ہیں۔ چنانچہ ریوند چینی۔ ریوند چینی ہندی اور ترکی سے بہتر ہوتا ہے۔ ایفون مہری ہندی سے قوی ہوتا ہے۔

کسی دوا کے بہتر ہونے کا ایک عام اور کلی علامت یہ ہے کہ اس دوا کی بو۔ رنگ۔ مزہ اور دیگر تمام ظاہری خواص بدرجہہ اس میں پائی جاتی ہیں اور موجود ہوں اور برتنی کسوٹ اور آمیزش سے قطعاً مبرا ہوں۔

درخت، پودے، جڑی بوٹیاں چھوٹی عمر کی بہتر ہوتی ہیں یا بڑی عمر کی؟

(اجزاء موثرہ ادویہ) Active Constituents of drugs

مطلب زیادہ ہوتے ہیں جو کم عمر کے پودوں سے حاصل کیے جاتے ہیں یا

زیادہ عمر کے پودوں میں؟

اس کا جواب یہ ہے کہ سوائے تجربہ کے اس کے لیے کوئی قانون کلی نہیں بنایا جاسکتا بعض پودے چھوٹی عمر زیادہ موثر ہوتے ہیں اور بعض اس کے برعکس بڑی عمر میں۔ مثلاً ریوند چینی کا درخت چھ سال میں بالغ اور قابل استعمال ہوتا ہے۔ بعض اوقات چھوٹی عمر کی کونپلیں نئی نئی پتیاں اور چھوٹی چھوٹی بندکیاں مستعمل ہیں بعض اوقات بڑی پتیاں جو مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں اور اچھی طرح کھلے ہوئے ہوں۔

بعض اوقات کچے یا نیم پختہ پھلوں کو توڑ لیتے ہیں اور بعض اوقات انہیں پختہ ہونے دیتے ہیں مثلاً کچے آم اور پختہ آم کچے آم اور کھانے میں اور پختہ آم مقوی مسس بدن میں مستعمل ہیں۔

اوقات ادویہ محصلہ (Time of Collection)

پھول اور پتے (flowers and leaves)

پھلوں اور پتوں کو ان کے درختوں سے اس وقت توڑا جاتا ہے۔ جبکہ یہ حد کمال کو پہنچ جاتے ہیں۔ لیکن رنگ و بو شکل بدلنے یا مرد جانے اور گرنے سے پہلے۔ پھر اس کو سایہ میں گردوغبار اور نمی سے بچا کر بہ احتیاط سکھاتے ہیں۔ لیکن بعض دوائیں ایسی بھی ہیں کہ دھوپ میں سکھانے سے ان کی قوت میں کمی نہیں ہوتی جیسے تخم وغیرہ۔

تخم اور کھیل (fruits and seeds)

اکثر تخم اور پھلوں کو اس وقت جمع کرتے ہیں۔ جبکہ اس کے درخت کے پتے مڑ جانے لگتے ہیں اور وہ پورے طور پر پختہ ہو جاتے ہیں۔ بشرطیکہ اس پھل کے سڑ جانے کا وقت نہ آیا ہو۔ اور وہ درخت سے ٹوٹ کر خود بخود گر گئے ہوں۔ اور پھر ان میں سے جو سکھانے کے قابل ہوتے ہیں ان کو پھولوں اور پتوں کی طرح بہ احتیاط تمام سکھالیتے ہیں۔

جڑ (Roots)

جڑوں کو اکثر اوقات سردیوں کے موسم میں خریف کے اواخر میں پھول لگنے سے پہلے حاصل کرتے ہیں۔ اور کاٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔

شاخ اور چھال (Branches and Barks)

شاخوں اور چھالوں کو درختوں سے اس زمانے میں پھلتے ہیں جبکہ وہ جوان ہوں لیکن مر جائے ہوں خشک اور مڑھے۔ بڑے نہ ہوئے ہوں اور بہار کا موسم ہو۔ لیکن جھاڑیوں سے اکثر اوقات موسم خزاں میں چھالیں اتارا کتے ہیں۔

204

حشائش بوٹیاں (Herbs)

بوٹیوں کو اس وقت جمع کر کے خشک کیا جاتا ہے جبکہ وہ پورے طور پر پروانہ ہوں۔
اور اپنی جوانی اور نشوونما کے کمال کو پہنچ چکی ہوں۔

صمغ (Gums)

صمغ یعنی گوندوں کو درختوں سے اس وقت حاصل کیا جاتا ہے جبکہ پھول گرنے لگتے ہیں۔ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے یا شام کے وقت غروب آفتاب کے وقت اور قبل اس کے کہ وہ ریزہ ریزہ ہو کر خود بخود درختوں سے گرنے لگے حاصل کیا جاتا ہے۔

حیوانی ادویہ (Animals)

ایسے حیوانات سے حاصل کرنا چاہئے جو جوان تندرست فرہ اور کامل الخلق جن کے تمام اعضاء ٹھیک ہوں ایسے یہ اصول بھی کبھی غلط ہو جاتا ہے۔ بعض اوقات بوڑھے مرغ کو انتخاب کیا جاتا ہے۔ اس کا شور بہ پایا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ کے چوزوں اور چھوٹی عرکے بکروں بھیدوں اور دوسرے حیوانات کے گوشت بہتر اور سریع البہضم ہوتے ہیں۔

ادویہ کا تحفظ (Preservation)

ادویہ کلو مارکت روانہ کرنے یا محفوظ رکھنے سے پہلے اچھی طرح خشک کر لیا جاتا ہے۔ خصوصاً نام ادویہ کو ایسے کمزروں میں رکھا جاتا ہے جہاں کی تپش ۷۰ سنٹی گریڈ سے کم ہو۔ کیونکہ زیادہ رطوبت اجزاء اور موثرہ کو متاثر کر لے ہے۔

روم فنی گیشن (Room fumigation)

ایک بہتر بن طریقہ ہے جس سے (Insects) کیڑوں سے بچایا جاسکتا ہے۔ معمول مقدار کی دوائیں محفوظ ڈھکن والی مین کے برتنوں میں رکھا جاتا ہے اور وقتاً فوقتاً گھور دھارم کے چند قطرے ان برتنوں میں چمکاتے رہتے ہیں تاکہ جراثیم پیدا نہ ہوں۔

۱۔ کافور ست پودینہ۔ سمت اجوائین جیسی خوشبودار دواؤں کو جن کی بودار اجزاء برابر ملنا ضروری ہے۔ جو ان کے گڑ سے محفوظ رکھنا چاہیئے۔

۲۔ پودینہ سنبل الطیب۔ گل سرخ۔ جیسی خوشبودار بوٹیوں اور پھولوں کو بھی ہوا سے محفوظ رکھنے کے لئے دواؤں میں بند رکھنا چاہیئے ورنہ جیسے جیسے ان کی بو اٹھتی رہے گی ویسے ویسے ان کی قوت گھٹتی چلی جائے گی۔

۳۔ حجرات۔ نکلیات۔ سہی ادویات اور مشک عنبر اور زعفران وغیرہ کا نج کے محفوظ رکھنے کے لئے دواؤں میں رکھنا چاہیئے۔ اور ان برتنوں کو معتدل آب و ہوا میں رکھنا چاہیئے۔

۴۔ ایسے ادویات جو چربی اور تیل پر مشتمل ہوں ان کو مہینی کے مرتابوں میں رکھنا چاہیئے۔

۵۔ نباتی ادویہ کو مہینے میں دومرتبہ برتنوں سے نکال کر تھوڑی دیر ہوا میں پھیلانے رکھنا چاہیئے تاکہ نمی وغیرہ باقی نہ رہے۔

۶۔ بعض اوقات نباتی ادویات میں گھن کی سی کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔

۷۔ خوشبودار ادویات بھی جب ان کی خوشبو قائم رہے قابل استعمال رہتی ہیں۔ عنبر اور مشک وغیرہ میں خوشبو کے سوائے قدرتی طور پر ایک نغنی رطوبت ہوتی ہے۔ جس کا اندازہ ماہر ہی کر سکتا ہے اگر وہ رطوبت فنا ہو جائے تو ایک کا استعمال بھی بیکار ہے۔

۸۔ پٹریے اور ٹاٹ کے تھیلوں میں ادویات کو رکھنے سے روز بہ روز ان کی قوتیں گھٹتی چلی جاتی ہیں۔ علی الخصوص بودار ادویہ جن کے اندر لطیف اجزاء پائے جاتے ہیں کیونکہ ان کے بودار اجزاء موثرہ پٹریے اور ٹاٹ کے مسلمات اور چھیدوں سے برابر ضائع ہوتے رہتے ہیں اور وہ اس کی رطوبت اور نمی ان میں ہمیشہ پہنچتی رہتی ہیں۔

ادویہ کی عمریں (Life of)

بعض ادوائیں بہت آسانی کے ساتھ اپنے ماحول سے مثلاً ہوا پانی رطوبت۔ بخارات گرمی و روشنی وغیرہ سے متاثر ہو جاتی ہیں اور اپنی ترکیب کو بدل دیتی ہیں اور بعض چیزیں بہت کم بہ دشوار اسباب ماحول سے متاثر ہو آکرتی ہیں۔ اس لحاظ سے مزاج ادویہ کو ڈھیلا اور کمزور اور مستحکم کیا جاتا ہے۔ اس لحاظ سے ادویہ کی عمریں کم و بیش ہوتی ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ ادویہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دوا کس ماحول میں رکھی

گنتی ہے۔ یعنی ان چیزوں سے بچایا گیا ہے جو اس کے بگاڑنے اور فاسد کرنے میں مددگار
ہوتے ہیں۔

اجزاء لحمیہ اور وہ اجزاء جو گوشت کی طرح حیوانی ہوں معمولی فضا میں بہت جلد سرد
جاتے ہیں۔ ان کو معدودہ کرنا مشکل ہے۔

برف میں دبانا، نمک ملا کر خشک کر دینا، بریان کر کے شہد کے قوام میں ڈال دینا
ہوا کی گور سے بچانا یہ چند مثالیں ہیں جو عمل قلعن کو باز رکھتی ہیں یا روک دیتی ہیں۔

کلی اصول یہ ہے کہ جب تک ان ادویات کے قاسری صفات، رنگ، بو، مزہ، شکل
و صورت، وزن، معانی وغیرہ قائم ہیں۔ اس وقت تک کھنا چاہیے کہ ابھی وہ دوا زعمہ ہے
اس کی عمر ہوتی ہے۔ اس کی ترکیبی نسبت قائم ہیں۔ خواہ وہ معدنی ہوں نباتی یا حیوانی مثلاً نمک۔
زعفران، عنبر، میس چیزوں میں ان کی مخصوص بو تیزی کے ساتھ جب تک قائم ہیں اس وقت کھنا
چاہیے کہ ان کے افعال و تاثرات میں کمی نہیں آئی ہے۔ جب ان کی بونبشٹا ضعیف ہوتی ہو تو
بادر کرنا چاہیے کہ اسی تناسب سے ان کے قوی کمزور ہو چکے ہیں۔

یہی حال ان ادویہ کا ہے۔ جن کے جوہر افعال کو روکے۔ کیلے، میٹھے کھٹے یا دوسرے
مزہ کے حامل ہیں۔ Sources، مانفد کے لحاظ سے ادویہ کی تین قسمیں ہیں۔
۱۔ معدنی (Mineral)، ۲۔ نباتی (Herb)، ۳۔ حیوانی (Animal)

معدنی

اجار، پتھر، معدنی ادویہ میں سے بہت سے پتھر مثلاً ہیرا، الماس، یاقوت، زمرد، لعل
مرمر، سنگ موسیٰ وغیرہ معمولی فضا بہت کم متاثر ہوتے ہیں۔ اس وجہ سے ان کی عمریں
دراز ہوتی ہیں کوئی خاص تجدید نہیں ہے۔

فلزات (دھاتیں) Metals

معدنی ادویہ میں سے فلزات کی عمریں کم دیش ہیں۔ بعض دھاتیں فضا کی ہوا اور
رطوبت سے کم متاثر ہوتی ہیں۔ مثلاً سونا، چاندی، جست، تانبہ، سیدہ اور بعض زیادہ
مثلاً لوہا۔ اگر ان دھاتوں کو پانی اور مٹی کے اندر دفن کر دیا جائے تو فساد کی رفتار میں حسب
تناسب تیزی پیدا ہو جاتی ہے۔ صرف سونا، ہوا پانی اور مٹی سے متاثر نہیں ہوتا۔

زنگار

کی قوت ایک سال کے بعد گھٹنی شروع ہوتی ہیں

سفیدہ Borex

اس کی قوت چھ سال تک رہتی ہے۔

مردار سنگ Lead oxides

توتیا Copper Sulphate کی قوت ساہتے دراز تک باقی رہتی ہے۔

فادز ہر معدنی زہرہرہ فطائی جو خوش رنگ چکنا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کی قوت مدت دراز تک قائم رہتی ہے۔

مروارید موتی

موتی کی عمر مذکورہ ادویہ سے کم ہے۔ اس کی آب و تاب اور صفائی باقی رہتی ہے۔ حجرات اور ررضیات کو پسلی ہوئی حالت میں جب دیر تک رکھتے رہتے ہیں تو ان کی قوتیں بتدریج ضعف اور باطل ہو جاتی ہیں مندرجہ ذیل ادویہ نباتیہ کی گیارہ قسمیں ہیں جن کی مختلف عمریں ہوتی ہیں۔
۱۔ صمغیات Resins مثلاً گوند، بول، کتیرا، اشق، جاد شیر، لک، رلاک، دم الاغواہین وغیرہ ان کی قوتیں تقریباً تین سال تک باقی رہتی ہیں۔

۲۔ عصارات Extracts اس سے مراد خشک عصارات ہیں جیسے افاقیا، رسوت، کھتہ وغیرہ ان کی تحقیق عمریں صمغیات سے کم ہیں۔

۳۔ ازہار و نتائج (بند کلیان اور کھلے ہوئے پھول)

Buds and flowers

کلیان اور پھول مثلاً گل بنفشہ، گل نیلوفر، گل سرخ، گل گاؤزبان، ازغر، قرنفل، پتیاں مثلاً برگ سنلے کی، برگ گاؤزبان سانج ہندی، برگ سورا، برسیادشان وغیرہ کی

عمر میں ایک سال سے دو سال تک باقی رہتی ہیں۔

ادھان (روغن) ، Oils

مثلاً روغن زیتوں، روغن بالسان، روغن بہروزہ، ان میں جو روغن بار در طب ہیں۔ جلد
جی کہ دو تین ہفتے میں خراب ہوتے ہیں۔ جو بار در طب ہیں وہ ایک سال سے دو سال تک رہتے
ہیں۔ روغن بالسان کی قوت مدت تک قائم رہتی ہے۔ جتنا پرانا ہوتا ہے اتنا ہی بہتر کہلاتا ہے۔
روغن کا فور۔ روغن زیتوں، روغن اصفیٰ کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

البان (رباات کے دودھ) latex

وہ دوائیں جو دودھ کی قسم سے ہیں یعنی (milky consistency) اس میں سفوینا۔
فرقیوں۔ انیون وغیرہ ان کی عمریں مختلف ہوتی ہیں۔
سفوینا کی قوت ۲۰ سال تک، فرقیوں کی پالیس سال تک اور انیون کی پچاس سال تک
اس کے بعد بتدریج قوی ضعیف ہوتی جاتی ہیں۔

اوراق (پتے) ، leaves

ایک سال سے دو سال تک کی عمر ہوتی ہیں۔

اشمار (رہیں)

مثلاً عناب، سپستان، حب بلسان، بازو، بلعوط، آلو بخارہ، آلو بالو، سیب، سہی، انار،
بادام، اخروٹ، جاتنل، الائچی، قنفل، آملہ، ہلیلہ، بیلد وغیرہ ان میں سے جو چیزیں کثیر الدھن
زیادہ روغنی ہیں مثلاً اخروٹ، بادام، پستہ، چلو زہ، تاریل وغیرہ ان کی قوتیں ایک سال تک
باقی رہتی ہیں۔ بشرطیکہ اپنے چھلکوں کے اندر رہندہ ہوں۔ ورنہ ایک ہفتہ میں خراب ہوتے ہیں۔

بزرور (نم) ، Seeds

مثلاً بادام، زیرہ، نم کا سنی، نم کشینز، نم کاہو، نم کدو، خشخاش، کنجد، نم جنار، نم خربوزہ۔

تخم تر بونہ۔ ان میں سے جن چیزوں میں روغن اجزاء نسبتاً کم ہیں۔ مثلاً تھی۔ ہارائی وغیرہ ان کی قوتیں دو سے تین سال تک اور جن میں روغن اجزاء زیادہ ہیں مثلاً گندھ۔ تخم کدو۔ تخم خشتا نشس وغیرہ ان کی عمری ان سے کم ہیں۔

اعضائے شاخیں (Branches)

شاخیں۔ جڑیں و چھال جیسے نقطہ زراوند۔ وج ترکی۔ درونج عقرنی۔ زردچوبہ (ہلدی) دارمی۔ حریق رائی امیسی ان کی قوتیں اس سال تک اور ان سے زیادہ باقی رہتی ہیں۔ لیکن جو جڑیں چوبہ جینی۔ زنجبیل (سونٹھ) زرنبار۔ بڑکچور زراوند۔ بہمن۔ تقابل معری وغیرہ کی طرح اس قسم کی ہیں۔ جن میں ہلد گھس لگ ماتی ہیں۔ ان کی قوتیں ہلد ضعیف باطل ہو جاتی ہیں۔

- ۱۔ اصول و لحار جڑیں اور درخت کی ڈالیاں اور
- ۱۱۔ قشور (پوست اور چھالیں) گیارہ قسمیں ہوتیں۔

ادویہ حیوانیہ

مثلاً چربیاں جانوروں کے پتے۔ بظیر یاب۔ سنگھ۔ جانوروں کے کھر۔ ناخن۔ گورہ۔ ینگھان اور خون وغیرہ ادویہ حیوانیہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ چربی کو ٹنگ ملا کر رکھنے سے ایک سال تک قوت باقی رہتی ہے۔

انفخہ (Resin)

اس کی قوت ایک سال سے دو سال تک رہتی ہے۔ جانوروں کے سنگھ۔ کھر۔ ناخن۔ وغیرہ کی قوت چند سال تک رہتی ہے۔ جندبیدستر کی قوت دس سال تک قائم رہتی ہے۔ ملک اور عنبر کی قوت ان کی خوشبو باقی رہنے تک رہتی ہیں۔

گائے روغن دگاؤ لوہن کی قوت اس کی رطوبت اور اس کی مخصوص رنگ باقی رہنے تک رہتی ہے اور جب زردی میں فرق آتا ہے۔ استعمال کے قابل نہیں رہتی ہے۔

210

ان ممالک کی فہرست جہاں خصوصاً حسب ذیل یونانی ادویہ پائے جاتے ہیں
۱۔ افغانستان

ہنگ۔ انجیر زرد۔ بشکرتیغال۔ مغز پستہ۔ بادام۔ عتاب ولایتی۔ عقیقہ۔ منقی۔ کلشتر
وغیرہ۔

۲۔ امریکہ

کافور۔ جندبیدستر۔ عشبہ۔ مغزی۔ جلاپا۔

۳۔ سعودیہ عربیہ

ایلوہ۔ عود غرقی۔ سرکی۔ عود بلسان۔ سنائے کی۔ سد۔ عنبر۔ مسخ غری۔ مدف صادق۔
اسلٹو۔ نوخوس۔ حب الفار۔ ریک ماہی

۴۔ برما

خلیم۔ پوکھراج ریاقت ایشب۔

۵۔ سیلون

عنبر۔ مدف صادق۔ مروارید۔ دارچینی

۶۔ چین

کافور۔ عشبہ مغزی۔ ست پودینہ۔ ربوہ عینی۔ چوب عینی۔ خولہان۔ دارچینی

۷۔ انگلینڈ

نوشادر تلمی۔ سقمونیہ ولایتی۔ جلاپا۔ سرشم ہاہی

۸۔ فرانس

عاقہ قرابا۔ سرمہ سیاہ۔ ست پودینہ۔ بوزیدان۔

۹۔ جرمنی

جندبیدستر۔ ست اجوائین۔ کبروہ۔

۱۰۔ یونان، مصطکی، رومی

۱۱۔ ہانگ کانگ

دارچینی۔ کباب عینی۔ جانیفل۔ جوتری۔ پیلی کلاں۔ ربوہ عینی۔

۱۲۔ اٹلی

ہو تال درنی سہاگ نام۔ شاخ مرغان۔ ریاسوس۔ مجرایہود۔ پارہ۔ بادام تلخ۔ کہر وہ
روغن زیتون۔ شیر خشت

۱۳۔ جاوا

لوبان۔

۱۴۔ ماسکو

فرنیون۔

۱۵۔ نیپال

بدوار۔ خطائی۔ دروغ عقربی۔ زہرہ خطائی۔ مشک۔ بال پیر۔ بھاج۔ خشتی۔ روہنجی۔ عقیق۔ میش

۱۶۔ دوحہ قطر

ساری دنیا میں دوحہ کا بازار مراد کے لیے مشہور ہے یعنی دنیا میں دوحہ کو مراد کا

ملکیت مانا جاتا ہے۔

۱۷۔ پاکستان

شقاقل مہری۔ زیرہ سیاہ۔ باؤ پڑنگ۔ انجیر زرد۔ اصل اسوس۔ پوست پروں پستہ۔
مغز پستہ۔ بھی دانہ۔ موہر۔ جب الاس۔ معنی۔ نمک۔ لاہوری۔ حب الفار۔ زرشک۔ ترنجبین۔ طباشر
سلاجیت۔ گھار فادسی۔ سورنجان شیریں۔ عود صلیب

۱۸۔ ایران

برنجاسف۔ سر اسفانی۔ فد شک۔ گل گاؤ زبان۔ برگ گاؤ زبان۔ تخم گاؤ زبان۔ تودری

سرخ۔ سورنجان شیریں۔ زعفران۔ ترنجبین۔ اجرائین خراسانی۔ تودری سفید۔ زدنائے خشک۔ تخم

فرنجشک۔ ثعلب مہری۔ انیسون۔ غاریقون۔ گل سرخ۔ بہمن سرخ۔ خاکسی۔ بورہ ازی۔ مجرایاتی۔ تودری زرد

شکر۔ بازو سبز۔ گل غافش

۲۲۔ مراکش — عاقر قرحا

۲۳۔ سسلی — تارجیل دیا لی

۲۴۔ مالدیپ — شاخ مرجان

۲۵۔ مدغاسکر — لونگ

۲۶۔ بلجیم — غشہ مغربی

۲۷۔ عراق — مرادید مسنگ شیش۔ کھجور

۱۹۔ سلنگاپور — سرمہ۔ لوبان

۲۰۔ اسپین — زعفران

۲۱۔ زنجبار — لونگ

۲۲۔ عدن — ام الاخوان

۲۳۔ اندونیشیا — کباب چین۔ پیل

اصطلاحات بہ لحاظ اردو حروف تہجی

الف

Mica	اہرک
Silk	ابریشم
Ingredients	اجزا
Tracy spermum amn Linn.	اجوائن دلیسی
To burned	احراق
Animal drugs	ادویہ حیوانی
Mineral drugs	ادویہ معدنی
Washed drugs	ادویہ مغسول
Herbel drugs	ادویہ نباتی
Melting	اذابت
Removal of froth	ارغا (جھاگ اتارنا)
Removal of the colour	ازالہ لون
Pharmacology	افعال ادویہ
Papaver somniferum Linn (Opium)	افیون
Tablets	اقراص (دو قرص)
Salt preparing	اقلاء (قلی یا کھار نکالنا)
Alcohol	الکحل (شراب)
Astragals sarcacola Dymock	انزروت

ب

Gum accacia	بول کا گوند (مخ مرہ)
Pulverising	برد (برادہ کرنا)
Vehicle	بدرقہ
Vessel-container	برتن
To parching	بریاں کرنا
To tie in a fine cloth	بسترہ بستہ - (پوٹلی باندھ کر)
Soaked	بھگو یا بھوا
Aconitum napellus Linn (Aconite)	پیش (پھینک)

پ

Mercury	پارہ
Sprinkled	پاشیدہ (پھونکا ہوا)
Shell of chicken eggs	پوست بیض مرغ
Fungus	پھپھوند
Alumen (Alum)	پنگری
Grinding	پینا (سحق)

ت

Evaporation	تبخیر
Crystallisation	تبلور (غلی بنانا)
Drying	تجفیف
To dissolve	تخلیل کرنا
Torrefaction	تخمیس (بھونا)
Roasting	تقویر
Fermentation	تخمیر
Purification of drugs	تہ پرانہ
Fumigation	تدخین (دھواں بنانا)

Oiling	مدہین (دہرب کرنا)
Granulation	تجیب
Precipitation	ترسیب
Percolation	ترشح
Cleaning	تصفیہ
Sublimation	تصعید
Seiving	تصویل

ج

Corton tiglium Linn	جمل گورڈ
Castoreum	جند بیدستر
Decoction	جوش اندہ
Boiling	جوش دینا

چ

Cassia absus Linn	چاکسو
Lime washed	چونہ مضبول
Four seeds	چار تخم (کنوچ، دیکھا، یارنگ، پھول کے تخم)
Four Kurnels	چار مغز (خربوزہ، تربوز، گلرہی، بودک کا مغز)
Filter	چاشا
Seive	چھانی
Porcelain mortar	چینی کا کھول

ح

Pill	حب دگولی
Disintegrate	حل ہونا
Emulsion	حب
Tampon	عمول

Infusion	خ	غیسانہ (نفع)
Crushing Pounding	د	دق ورض
Drug	د	دوا
To immerse	د	دوبنا
Sprinkling (powder)	ذ	ذرور (چھڑکنا)
Binding materials	ر	رابطات
Shorea robusta (Resin)		مال سفید
Berberis arislata DC.		رسوت
Moisture		رطوبت
Oil coating		روغن کی تہ چڑھانا
Crocus satives Linn (Saffron)	ز	زعفران
Caramu cavri Linn		زیرہ سیاہ
Pitta (Embrya)		زہریقی
Sodium Benzoit	س	ست لوبان
Citric acid		ست لیموں
Pounding		سحق
Vinegar		سرکہ
Antimony		سرم

216

Snuff	سوط
Tooth powder	سنون
Toxic drugs	سمی ادویہ
Detoxication	سمت کو دور کرنا
Powder	سفوف
Grinding machine	سفوف بنانے کی مشین
Arsenic	سنکیا (سم افار)
Earthen Pots	سینک (کوزہ)

ش

Syrup	شریت
Sugar coating	شکر کی تہ چڑھانا
Cinnabar	شنکون
Potassium Nitrate	شورہ قلی
Suppository	شیاف

ص

Washed Aloes	صبر مضمحل
Pharmacognosy	صفات الادویہ

ض

Paste	ضاد
-------	-----

ط

Decoction	طبخ
Liniment	طہ
Process	طریقہ

ع

Extract	عصارہ
---------	-------

Squeezing	مصر
Sneezing Powder	عطوس
Materia Medica	علم الادویہ
Galenical Pharmacy	علم میدلہ (فن دواسازی)
Therapeutics	علم العلاج
Toxicology	علم السموم
ع	
Face Powder	فازہ
Dry washing	غسل ادویہ
Clay washing	غسل اطمیان
Til oil washing	غسل شیرج
ف	
Bougic	فیتلہ
Vaginal Suppository	فرزجہ
Fruit juice	فواک
ق	
Natural State	قدرتی حالت میں
Tablet	قرص
Drops	قطرہ
Consistency	قوام
Precious stones	قیمتی مہربات
ک	
Comphor	کافور
Pressing	کپوس
Collyrium	کحل
Clay pot, Disc	کونہ

218

Charcoal	کوئلہ
Open disc	کھلا برتن
Earth worm	کچوئے
	گ
Viscous Liquid	گاڑھا محلول
Pill	گولی
Cow-dung cake	گائے کے گوبر کی بوہلی
	ل
Mucilagenous Drugs	لحاب دار دوائیں
Strong Perfume	لٹمنہ
Washed Cocus Locca	لک محضول
Paste (Semi solid)	لبدی
Mucilage	لحاب
	م
Solution	محلول
Preservation	محفوظ کرنا
Purified Drugs	مدبر الادویہ
Litharg	مردار سنگ
Uniformed Size	مساوی الحجم
Musk	مشک
(Mastich) Pistacia Lentiscum	مصطکی رومی
Cleaning Process	مصفی کرنے کا طریقہ
Sieved	مغربلی
Exhilarant	مفرح
Commipharamukul (Mukul)	متل

219

Coarse Powder

موٹا سفوف

Washed Wax

موم مضمول

ن

Starch

نشاستہ

Infusion

نقع (دھیانندہ)

Lower Disc

نیچے کا کون

Half Crushing

نمکوفتہ

Semi solid

نیم منجمد

و

Silver leaves

ورق نقرہ

Gold leaves

ورق طلا

—

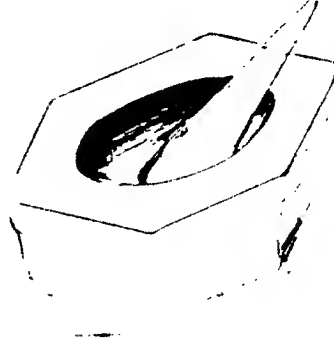
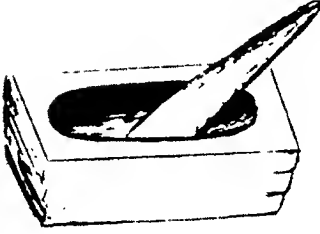
کھرل کی قسمیں

221

شکل نمبر (1)

سنگ صفاق

سنگ سیاہ

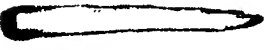


سنگ مرمر



شکل نمبر (14)

سل بنہ



شکل نمبر (2)

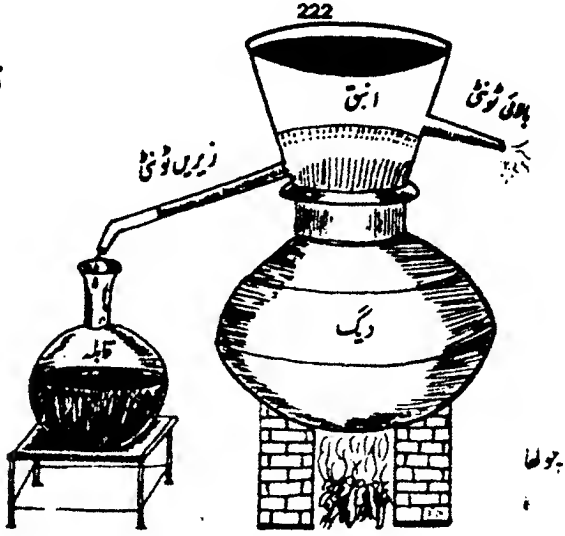
ہاون دستہ (آہنی)



پروسلین کا کھرل

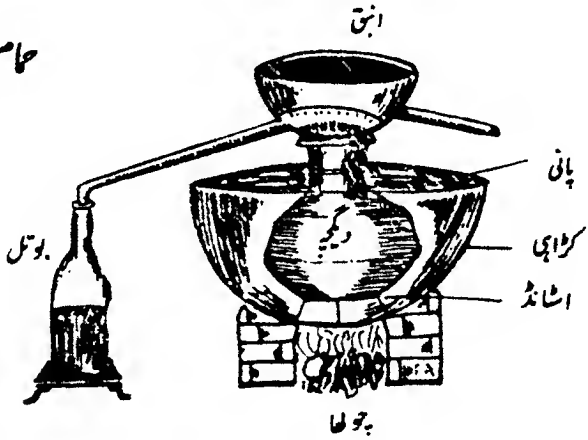
قرع انبیق

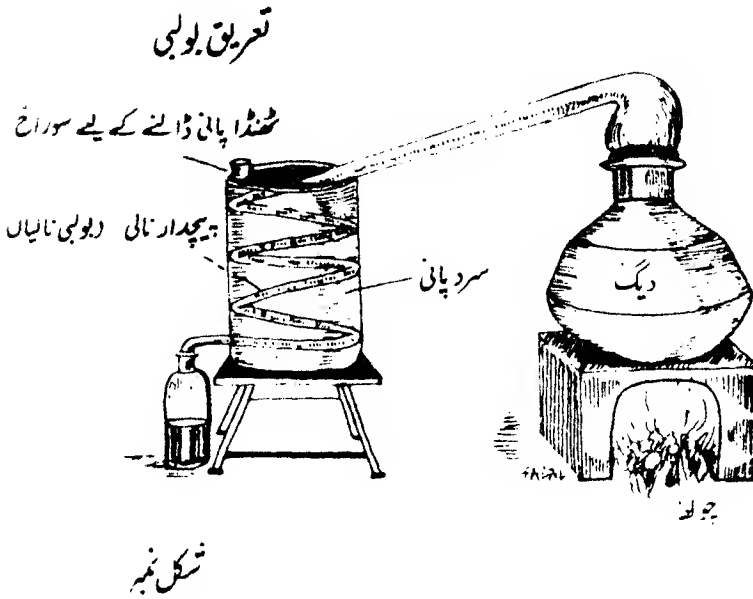
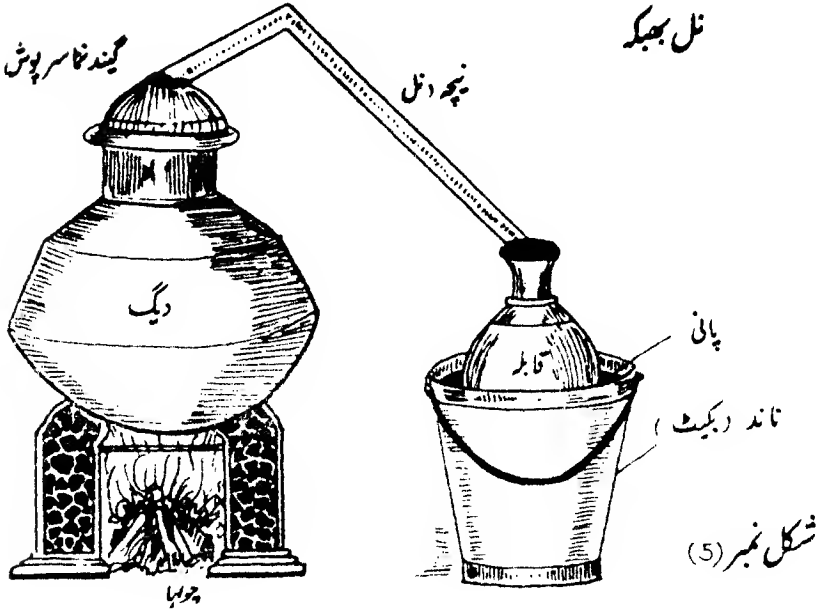
شکل نمبر (3)



حمام تاریہ

شکل نمبر (4)





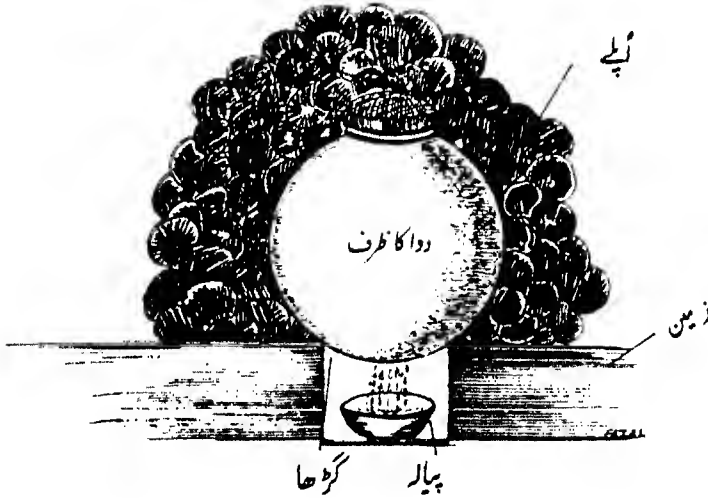
224

پانال جنتر

اُپلے

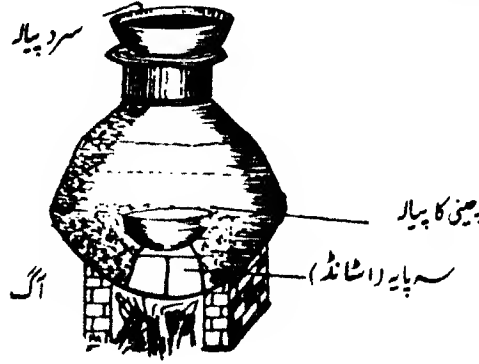


دوسری ترکیب



گر بھ جنتر

شکل نمبر (۹)



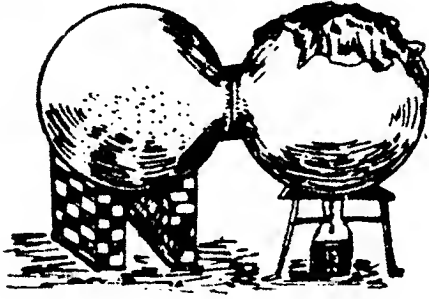
جل جنتر

شکل نمبر (۱۵)



تیزاب کشید کرنے کے آلات

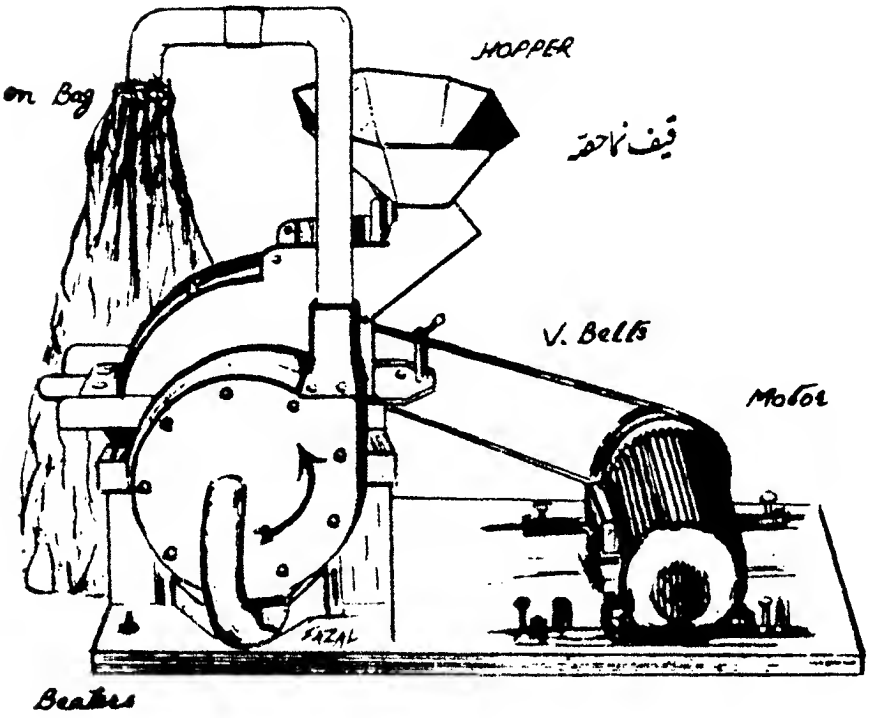
عمود (مثلاً)



شکل نمبر (۱۱)



شکل نمبر (۱۲)



GRINDING MILL

شکل نمبر (3)

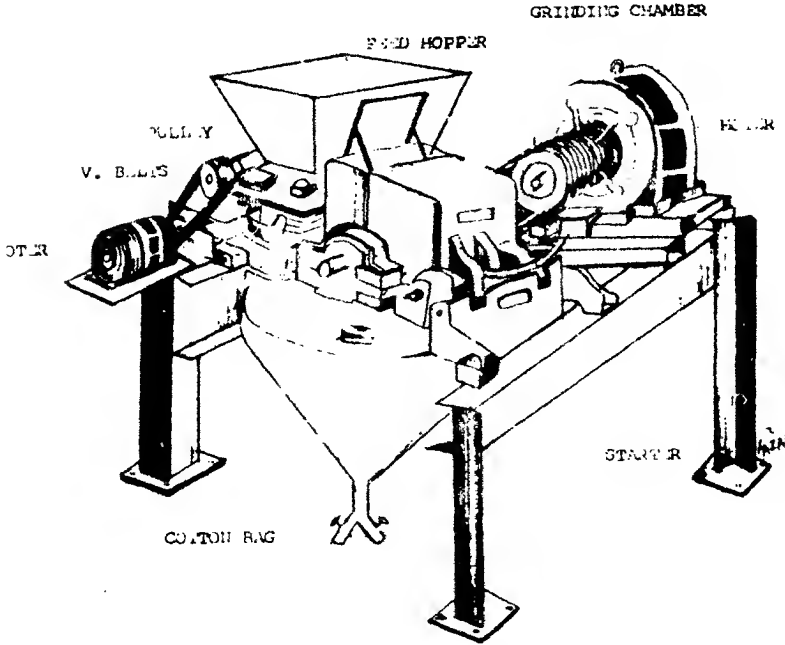
228

باریک سفوف سازی کی مشین

شکل نمبر (15)

MICRO PULVERISER

(Ambika's)

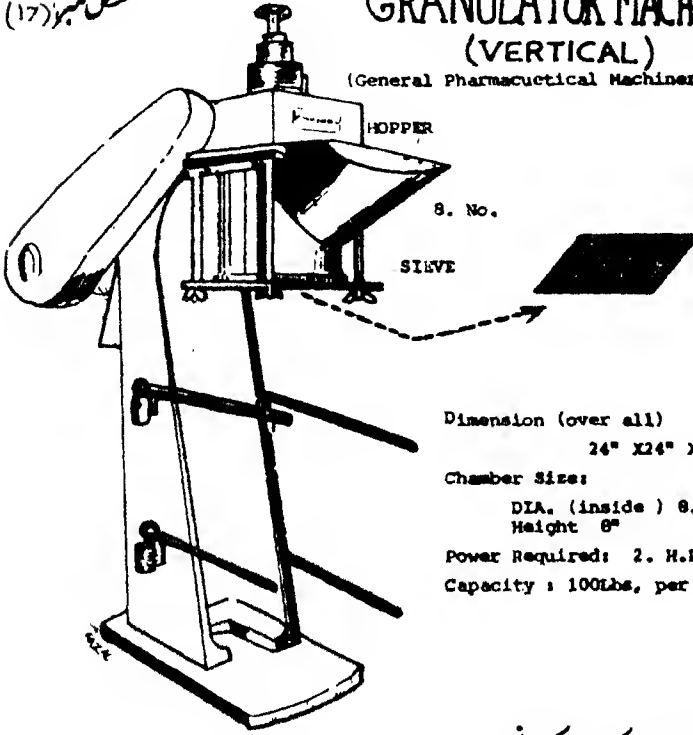


229

GRANULATOR MACHINE (VERTICAL)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (17)



Dimension (over all)

24" X 24" X 46" H.

Chamber Size:

DIA. (inside) 8.1/2"

Height 6"

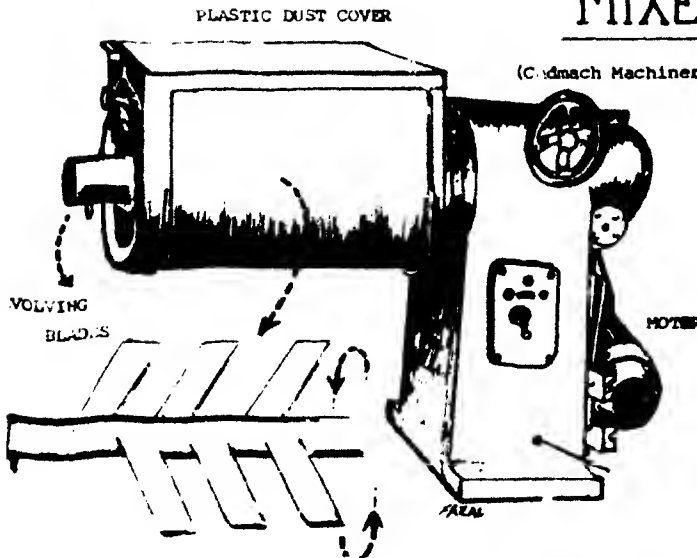
Power Required: 2. H.P.

Capacity : 100Lbs. per hour

سفوف مخلوط کرنے کی مشین

MIXER

(Cadmach Machinery Company Ltd.)



شکل نمبر (16)

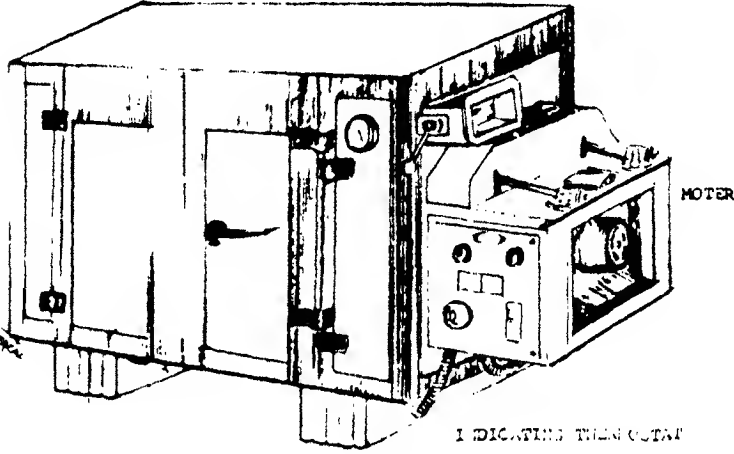
230

OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION

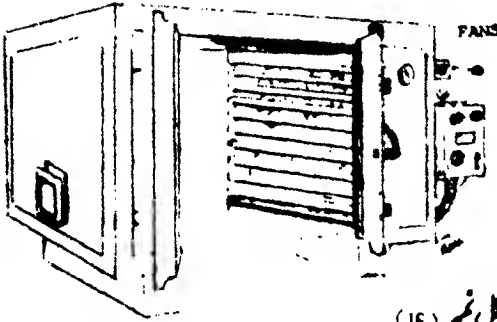
BAKING CURING DRYING

(Jerry Cost Tools Limited)

ادویہ کو خشک کرنے کی مشین



TRAYS



شکل نمبر (16)

231

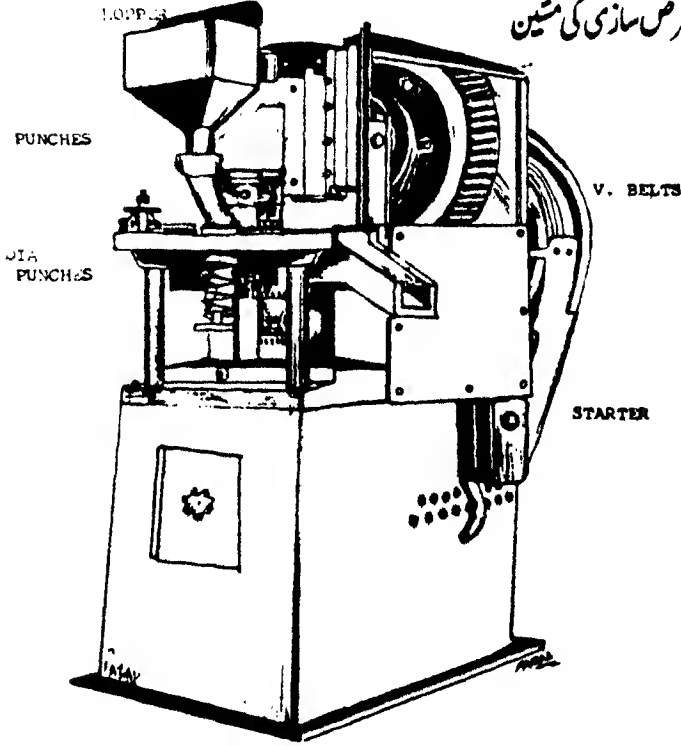
TABLET MACHINE

(FOR SLUGGING & MULTIPLE PUNCHES)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (19)

قرص سازی کی مشین

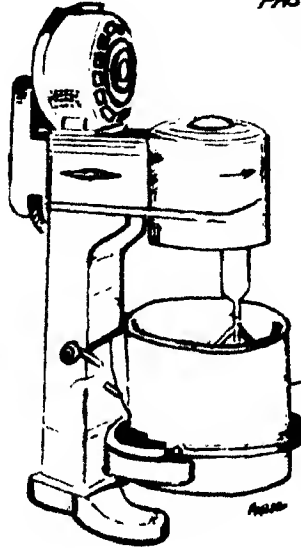


4 Punches Max. $\frac{1}{2}$ " dia	13200
Fill depth Max. $1\frac{1}{2}$ "	
Pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive	3. H.P.
Dimensions over all	36" X 24" X 60" H.
Weight	1250 Kgs.

شکل نمبر (20)

PASTE LIQUID MIXER

خمیرہ سازی کی مشین

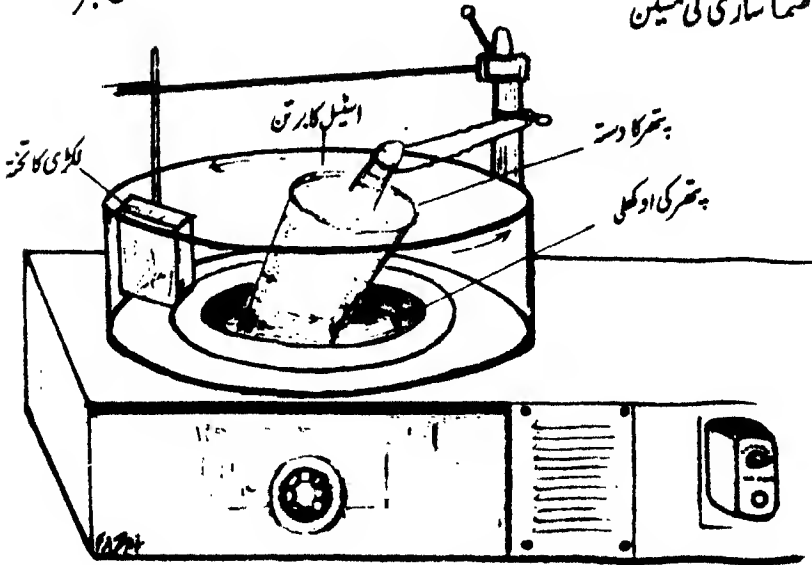


اسٹیل کا برتن

شکل نمبر (21)

NET 3.5LX 15A

منما سازی کی مشین



اسٹیل کا برتن

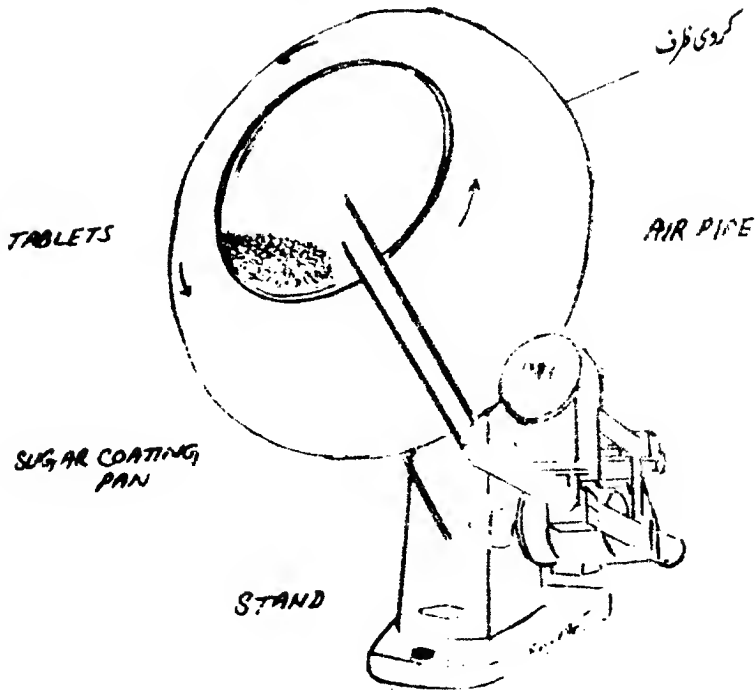
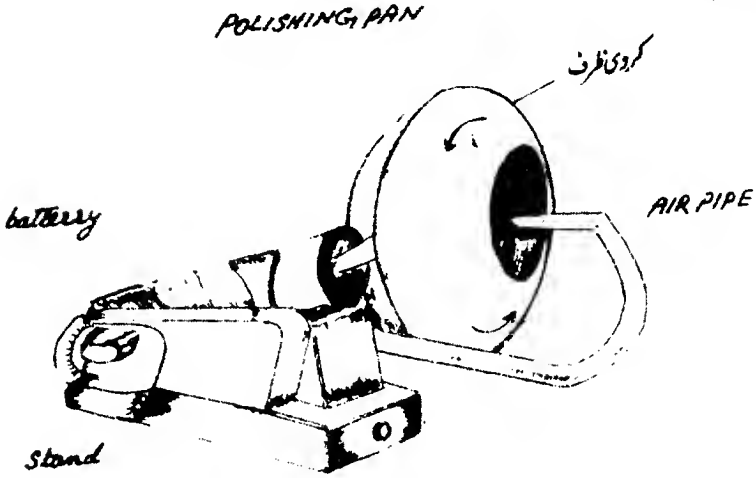
بہتر کا دستہ

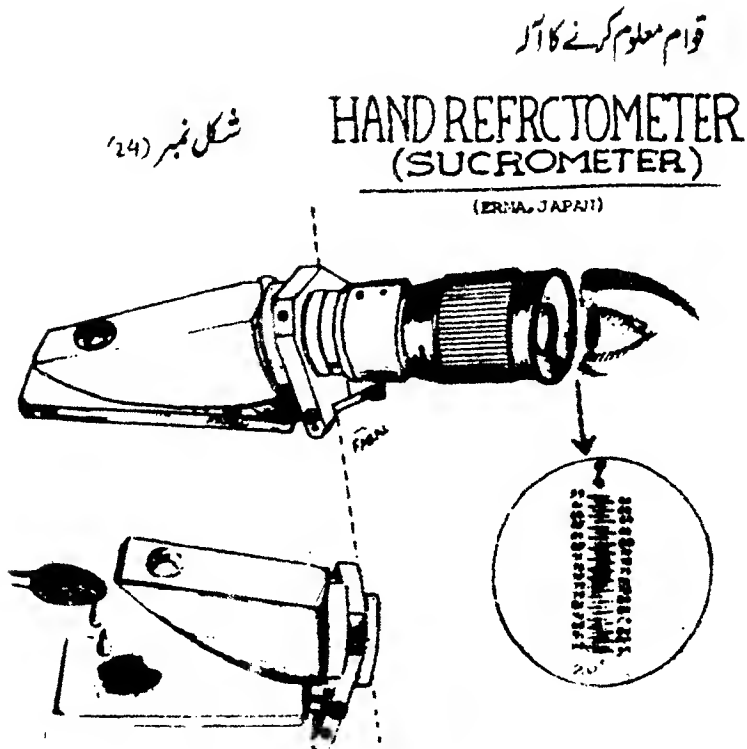
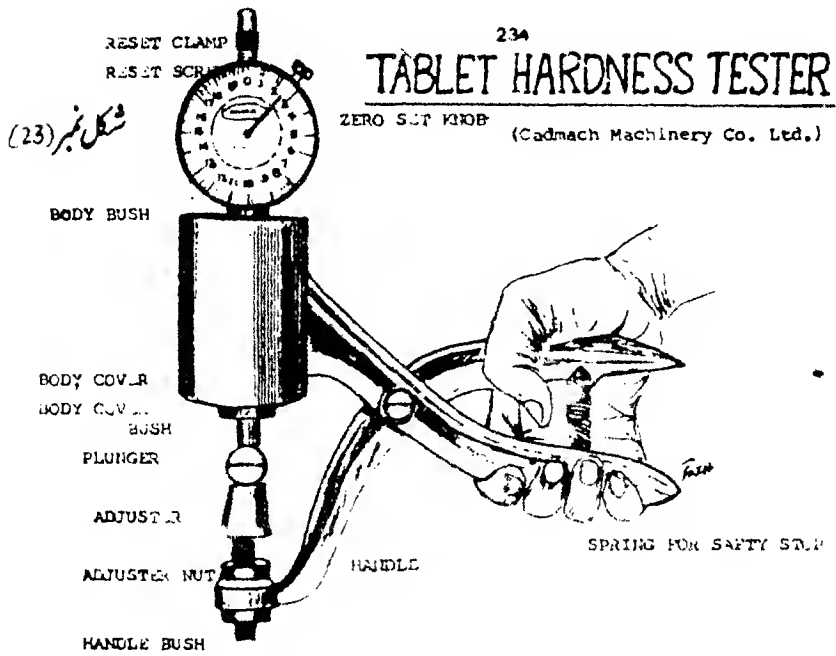
بہتر کی اوکھی

کلائی کا تختہ

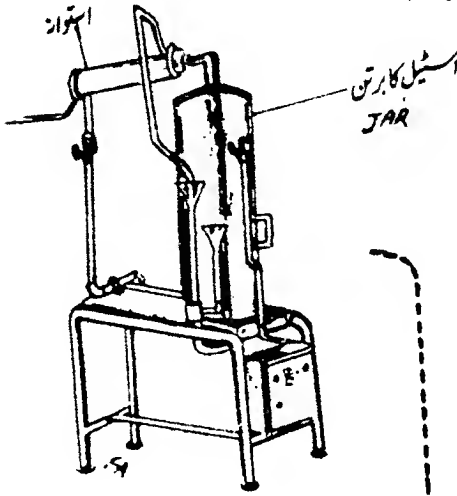
233
TABLET COATING PAN

شکل نمبر (24)

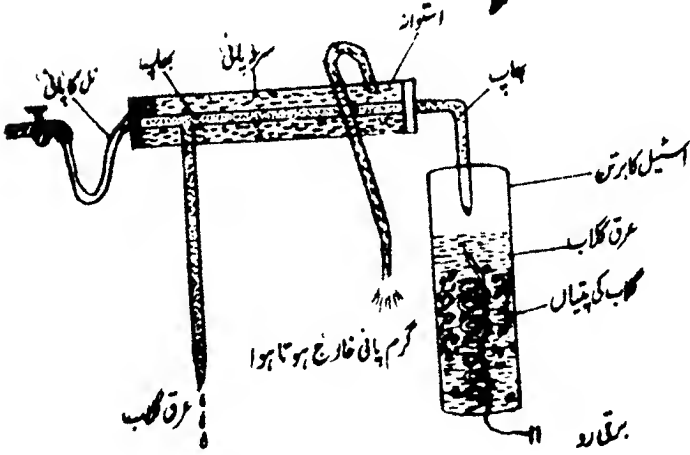




جدید عرق کشید کرنے کا آلہ

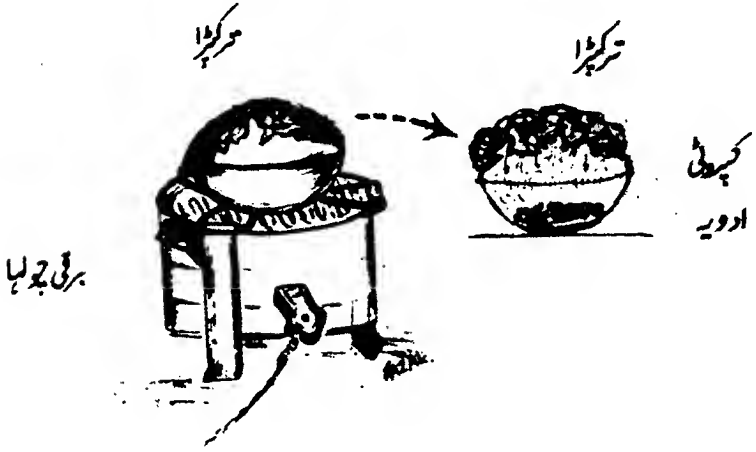


PROCEDURE



شکل نمبر (25)

خوبہر اکرانا



شکل نمبر (26)

